

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES ET L'ÉTUDE DE CAS DE TROIS VILLES ET DE LEURS INITIATIVES

Par
Véronique Larouche

Essai présenté au Centre universitaire de formation
en environnement et développement durable en vue
de l'obtention du grade de maitre en environnement (M. Env.)

Sous la direction de Monsieur Khalid Adnane

MAITRISE EN ENVIRONNEMENT
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Septembre 2018

SOMMAIRE

Mots clés : système alimentaire durable, système alimentaire, ville, alimentation

Notre mode de production agricole est reconnu pour avoir des impacts environnementaux importants. Or, ce n'est pas seulement la production agricole qui constitue un enjeu. Tout le système alimentaire doit être réformé : production, transformation, distribution, consommation et gestion des matières résiduelles. Par exemple, au niveau de la transformation, nos aliments sont de plus en plus modifiés à l'aide de sucres, sels et autres additifs néfastes pour la santé. L'alimentation génère également des inégalités sociales puisqu'au nord, nous consommons à profusion, alors que dans les pays plus au sud, des personnes ont des carences alimentaires. C'est ainsi que le concept de système alimentaire durable propose certaines balises pour modifier le système actuel et rechercher la protection de l'environnement, l'équité socioéconomique et la viabilité économique.

Dans cet essai, neuf initiatives d'alimentation durable sont analysées avec comme objectif de déterminer à quel degré celles-ci font partie d'un système alimentaire durable dans leur ville. Une analyse multicritère fait ressortir des constats sur les projets et certaines recommandations visant les villes de Montréal, Sherbrooke et Saint-Bruno-de-Montarville sont identifiées. Les initiatives se sont démarquées puisqu'elles sont toutes innovantes, écologiques, reconnues dans leur communauté et leurs produits sont, en majorité, accessibles. Par conséquent, les consciences environnementale et sociale sont importantes pour les responsables des initiatives et celles-ci contribuent à l'émergence d'un système alimentaire durable.

De plus, les systèmes alimentaires de l'agglomération de Montréal, de la ville de Sherbrooke et de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville font l'objet de certains outils politiques et juridiques. Or, il a été conclu que les villes gagneraient à posséder une meilleure vision de l'agriculture et de l'alimentation ainsi que des actions claires afin d'encourager l'émergence de projets durables. D'ailleurs, la création d'un réseau entre les acteurs de l'alimentation dans chacune des villes apporterait une meilleure communication entre ceux-ci ainsi qu'un partage d'idées et d'expériences. De surcroît, il est suggéré que les villes fassent davantage d'éducation et de sensibilisation à propos des enjeux de l'alimentation afin qu'elles transmettent davantage de connaissances aux citoyens et que ceux-ci soient plus aptes à faire des choix réfléchis lors de leurs achats dans les centres d'alimentation.

REMERCIEMENTS

Un grand merci à Dominique Lynch-Gauthier de Blanc de gris, Julie Poitras-Saulnier de LOOP, Benoist De Peyrelongue de la CCHM, Stéphanie Leclerc de Croquarium, Geneviève Côté de Moisson Estrie, Sondès Allal de Frigo Free Go, Élisabeth Ménard d'Agriculture Urbaine Saint-Bruno, Marie-Ève Lépine du CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno et Najat Bedjaoui d'Au Royaume du Vrac.

Merci à mon directeur d'essai Khalid Adnane pour ses commentaires et corrections.

Un merci spécial à ma maman extraordinaire pour sa relecture, merci à ma famille d'être là et de me procurer des petites pauses à Québec, un merci d'amour à mon copain pour son soutien moral et son aide, merci au jardin de la maison rouge et à mes merveilleuses colocs de la rue High, merci à tous mes amiEs qui m'ont soutenue dans ma maîtrise en me changeant les idées et en m'écoutant m'extasiée sur mes études ou me plaindre sur mon manque de sommeil...!

« Les forêts nourricières se répandaient de plus en plus sur l'île de Montréal. Elles bordaient les parcs et autres espaces publics où les gens pouvaient cueillir au passage des pommes et des champignons en automne. L'été, c'était des fèves à faire sauter avec le thym d'hiver et des gousses d'ail déterrées dans le sol du parc Saint-Alphonse dans Villeray ou du parc Laurier sur le Plateau. » (O'Green, 2017)

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1. MISE EN CONTEXTE SUR L'ALIMENTATION ET SES ENJEUX	4
2. REVUE DE LITTÉRATURE SUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES	10
2.1 Le système alimentaire	10
2.2 Les systèmes alimentaires durables	12
2.3 Les systèmes alimentaires dans le contexte québécois	18
3. LA MÉTHODOLOGIE	21
3.1 L'analyse multicritère	21
3.2 Le cadre méthodologique et la grille d'analyse	21
3.4 Les limites	29
4. LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DES VILLES CIBLÉES	30
4.1 L'agglomération de Montréal	30
4.1.1 Le système alimentaire	31
4.1.2 Les politiques et outils en place	35
4.1.3 Les acteurs influents	37
4.1.4 Les enjeux locaux	38
4.2 La ville de Sherbrooke	39
4.2.1 Le système alimentaire	39
4.2.2 Les politiques et outils en place	43
4.2.3 Les acteurs influents	44
4.2.4 Les enjeux locaux	45
4.3 La ville de Saint-Bruno-de-Montarville	46
4.3.1 Le système alimentaire	47
4.3.2 Les politiques et outils en place	49
4.3.3 Les acteurs influents	50
4.3.4 Les enjeux locaux	51
5. LES INITIATIVES DES VILLES À L'ÉTUDE	53
5.1 L'agglomération de Montréal	53
5.1.1 Initiative 1 : Blanc de gris	53
5.1.2 Initiative 2 : Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve	54
5.1.3 Initiative 3 : Jus LOOP	56
5.2 La ville de Sherbrooke	58
5.2.1 Initiative 1 : Croquarium	58
5.2.2 Initiative 2 : Moisson Estrie	59

5.2.3	Initiative 3 : Frigo Free Go	61
5.3	La ville de Saint-Bruno-de-Montarville.....	62
5.3.1	Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint-Bruno	63
5.3.2	Initiative 2 : Centre d'action bénévole Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno.....	64
5.3.3	Initiative 3 : Au Royaume du Vrac	67
6.	L'ANALYSE MULTICRITÈRE	68
6.1	Analyse multicritère	68
6.2	Discussion	78
6.2.1	Analyse comparée des initiatives	78
6.2.2	Analyse de chaque ville et de leurs initiatives.....	82
6.3	Recommandations.....	89
	CONCLUSION.....	92
	RÉFÉRENCES.....	95
	ANNEXE 1 – QUESTIONS D'ENTREVUES.....	107
	ANNEXE 2 – CALCULS POUR LE CRITÈRE « PRIX DES ALIMENTS »	109
	ANNEXE 3 – TABLEAUX FORCES ET FAIBLESSES DES INITIATIVES.....	110

LISTE DES FIGURES ET DES TABLEAUX

Figure 2.1 Les acteurs des systèmes alimentaires	10
Figure 2.2 Les étapes du système alimentaire.....	11
Figure 2.3 La prise de décision et le consensus	16
Figure 2.4 La vision des systèmes alimentaires durables	18
Figure 4.1 Carte de l'agglomération de Montréal	30
Figure 4.2 L'accessibilité aux fruits et légumes frais à Montréal	33
Figure 4.3 Carte des arrondissements de la ville de Sherbrooke	39
Figure 4.4 L'insécurité alimentaire à Sherbrooke	42
Figure 4.5 La ville de Saint-Bruno-de-Montarville et l'agglomération de Longueuil	Erreur ! Signet non défini.
Figure 5.1 Les intrants de Blanc de gris	53
Figure 5.2 Les pleurotes	54
Figure 5.3 Le potager sur le toit de la CCHM	55
Figure 5.4 Les ruches de la CCHM	55
Figure 5.5 Les jus LOOP	57
Figure 5.7 Le Jardin collectif des Nations	59
Figure 5.6 Les Jardins jeunes entrepreneurs	59
Figure 5.8 L'aide alimentaire de Moisson Estrie avec les années	60
Figure 5.9 Le Frigo Free Go UdeS	61
Figure 5.10 Les serres	63
Figure 5.11 Le magasin	63
Figure 5.12 Les champignons	64
Figure 5.13 Les jardins communautaires	65
Figure 5.14 Le projet « Nourriture à partager »	66
Figure 5.15 Au Royaume du Vrac	67
Figure 5.16 Les produits en vrac	67
Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère	23
Tableau 4.1 Portrait de l'agglomération de Montréal	31
Tableau 4.2 Portrait de la ville de Sherbrooke	39
Tableau 4.3 Portrait de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville	47
Tableau 6.1 Analyse multicritère de l'agglomération de Montréal	69
Tableau 6.2 Analyse multicritère de la ville de Sherbrooke	72
Tableau 6.3 Analyse multicritère de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville	75

LISTE DES ACCRONYMES, DES SYMBOLES ET DES SIGLES

AU/LAB	Laboratoire sur l'agriculture urbaine
CAB	Centre d'action bénévole
CCHM	Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve
CETAB+	Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité
CH ₄	Méthane
CIUSSS	Centre intégré universitaire de santé et services sociaux
CMM	Communauté métropolitaine de Montréal
CO ₂	Dioxyde de carbone
CPA	Conseil des politiques alimentaires
CRAPAUD	Collectif de Recherche en Aménagement Paysager et Agriculture Urbaine Durable
CRD	Centre de recherche et de développement
CREE	Conseil régional de l'environnement de l'Estrie
CRE-Montréal	Conseil régional de l'environnement de Montréal
crfair	<i>Capital Region Food and Agriculture Initiatives Roundtable</i>
CSN	Confédération des syndicats nationaux
DSP	Directeur de santé publique
FAO	<i>Food and Agriculture Organization of the United Nations</i>
GES	Gaz à effet de serre
ICI	Industries, commerces, institutions
IRDA	Institut de recherche et développement en agroenvironnement
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MRC	Municipalité régional de comté
MSSS	Ministère de la Santé et des Services sociaux
N ₂ O	Protoxyde d'azote
OBNL	Organisme à but non lucratif
OGM	Organisme génétiquement modifié
ONU	Organisation des Nations Unies
PGMR	Plan de gestion des matières résiduelles
PIB	Produit intérieur brut
SA	Système alimentaire
SAD	Système alimentaire durable

SAM	Système alimentaire montréalais
3RV	Réduire, réemploi, recycler, valoriser
UPA	Union des producteurs agricoles

LEXIQUE

Agriculture biologique	Assure un mode de production et de transformation de qualité contrôlée et respectueux de l'environnement, du bien-être animal, en plus d'être bénéfique pour la santé. (Nonjon, 2012) Ce type de production favorise l'utilisation de ressources renouvelables, le recyclage et l'amélioration de la fertilité et de la qualité des sols. Il exclut notamment le recours aux pesticides et aux engrais chimiques de synthèse, aux organismes génétiquement modifiés, aux antibiotiques et aux hormones de croissance, à l'irradiation et aux agents de conservation chimiques. (MAPAQ, 2017)
Agriculture de proximité	Fais référence aux circuits courts de distribution, soit les circuits où l'on retrouve au plus un intermédiaire entre l'agriculteur et le consommateur. Les kiosques à la ferme, l'agriculture soutenue par la communauté, les kiosques dans un marché public, les marchés virtuels, les épiceries spécialisées et/ou de quartier, les coopératives de producteurs sont quelques exemples de circuits courts. L'agriculture de proximité vise, entre autres, à réduire les distances parcourues par les aliments ainsi qu'à rétablir le lien entre le consommateur et l'agriculteur. (Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité [CETAB+], s. d.)
Agrocarburant	Biocarburant issu de produits agricoles cultivés. (Office québécois de la langue française, 2012)
Agroécologie	Application de la science écologique à l'étude, à la conception et à la gestion d'agrosystèmes durables. (Office québécois de la langue française, 2012)
Centre d'alimentation	Un endroit où il est possible de se procurer des aliments pour un repas sain et complet. Dans cet essai, il est question des centres d'alimentation traditionnels tels que les chaînes IGA, Maxi, Métro, etc. Or, il existe des centres d'alimentation plus alternatifs qui offrent aussi des aliments sains et frais. Ceux-ci sont, par exemple, des épiceries de quartier, des marchés locaux, des dépanneurs et des points de cueillette à la ferme.
Commerce équitable	Un partenariat commercial basé sur le dialogue, la transparence et le respect, qui recherche une plus grande équité dans le commerce international. Il contribue au développement durable en apportant des meilleures conditions commerciales, assurant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés des pays du Sud. (Association québécoise du commerce équitable, 2017)
Cultures abritées ou culture protégée	Système de culture faisant appel à l'utilisation de matériaux de couverture des plantes durant la totalité ou une partie de la culture

et, éventuellement, à l'utilisation de la chaleur artificielle. (Larousse, 2002)

Désert alimentaire	Zone où il est difficile de s'approvisionner en fruits et légumes frais à plus de 500 mètres de chez soi (Bertrand et Thérien, 2013)
Développement durable	Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Le développement durable s'appuie sur une vision à long terme qui prend en compte le caractère indissociable des dimensions environnementale, sociale et économique des activités de développement. (<i>Loi sur le développement durable</i>)
Engrais vert	Des cultures destinées à être enfouies au stade vert (jeune) afin d'en augmenter la fertilité. Cette importante biomasse de tissus fermentescibles fournit une source de nourriture facilement accessible aux microorganismes du sol, d'autant plus que la plante est jeune. L'engrais vert ne représente généralement pas un précurseur d'humus stable pour les sols. Sa biomasse verte est essentiellement formée de molécules peu complexes et peu lignifiées qui laissent une matière organique dite fugitive (aussi appelée matière organique transitoire ou active). (Sauriol, s. d.)
Initiative d'alimentation durable	Une initiative issue d'une entreprise, d'un OBNL, d'une association ou d'une institution (ex. : Ville) qui promeut un régime alimentaire durable. Les neuf initiatives évaluées au cours de cet essai sont considérées comme étant durables, mais pas toutes au même degré.
Jardin collectif	Un jardin collectif est composé d'une parcelle unique jardinée conjointement par un groupe de membres. Ces membres choisissent ensemble les espèces à cultiver. Ils se partagent le travail horticole et les récoltes. (Laboratoire sur l'agriculture urbaine [AU/LAB], 2018)
Jardin communautaire	Un jardin communautaire est une parcelle de culture divisée en petits jardinets. Chacun des jardinets est cultivé de manière autonome par un individu ou une famille. (AU/LAB, 2018)
Pédofaune	Faune vivant dans les couches superficielles du sol. (Office québécois de la langue française, 2012)
Permaculture	Ensemble des pratiques et des modes de pensée visant à aménager un territoire qui est en synergie avec la nature, afin que le développement soit durable et que les écosystèmes soient respectés, voire renforcés. (Office québécois de la langue française, 2012)
Pesticide	Les substances chimiques destinées à repousser, détruire ou combattre les ravageurs et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages aux denrées alimentaires, aux

produits agricoles, au bois et aux produits ligneux, ou des aliments pour animaux. (Actu-Environnement, s. d.) Les herbicides, fongicides et insecticides en font partie.

Protéagineux

Qualité des espèces cultivées dont les graines contiennent une forte proportion de protéines, ex. : soja. (Office québécois de la langue française, 2012)

**Régimes alimentaires durables
ou alimentation durable**

Des régimes ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement surs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. (*Food and Agriculture Organization* of the United Nations [FAO], 2010)

Révolution verte

Période suivant la Deuxième Guerre mondiale, où le domaine de l'agroalimentaire a changé en raison de l'industrialisation. La machinerie a remplacé le travail manuel et l'introduction de nouvelles techniques agricoles telles que l'utilisation d'engrais et de produits chimiques est devenue de plus en plus courante. Cela a permis entre autres la spécialisation et l'intensification des cultures, mais aussi une augmentation de la productivité. (Équiterre, 2005)

Sécurité alimentaire

Une disponibilité et un accès physique et économique à des aliments sains et frais, et ce, à long terme (FAO, 2008)

Système alimentaire

Réseau interdépendant d'acteurs localisés dans un endroit précis (état, région, pluriétatique) qui participent au flux de biens et services visant la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs consommateurs, ou groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la région donnée. (Rastoin, 2010).

Système alimentaire durable

Une modification du système alimentaire actuel avec l'approche de développement durable afin de garantir les ressources pour les générations futures. L'équilibre entre la viabilité économique, la protection de l'environnement et l'équité socioéconomique est recherché. (FAO, 2014) Les critères pour qualifier un système alimentaire de durable sont décrits plus en profondeur dans le chapitre 2.

INTRODUCTION

Nos choix alimentaires ont des impacts notables sur les sols, l'eau et les écosystèmes tout comme sur les relations entre les êtres humains. En effet, avec l'industrialisation et la révolution verte, notre mode de production s'est transformé et les rendements ont augmenté; or ce n'est pas sans conséquence. (Krausz, Lacourt, Mariani, 2013) Aujourd'hui, les problèmes de contamination, d'érosion, de pollution de l'air, de propagation de maladies sont connus et soulignés par les scientifiques et les organisations internationales. En 2013, l'agriculture au Canada était responsable de 60 mégatonnes d'équivalent de CO₂ (dioxyde de carbone) ce qui équivaut à environ 8 % des émissions totales (Gouvernement du Canada, 2016). Bien qu'il y ait de nouvelles connaissances et que des chercheurs développent de nouvelles technologies tels que les organismes génétiquement modifiés (OGM) afin d'améliorer notre production et de limiter ses impacts, celles-ci ne sont pas toujours adéquates et ont certaines répercussions négatives. (Nonjon, 2012)

De plus, le consommateur est déconnecté du système alimentaire (SA). La pression du mode de consommation actuel est forte. La société encourage à manger vite, des produits transformés qui sont principalement d'origine animale et des produits internationaux. En effet, pour la classe moyenne, ces denrées sont accessibles dans les épiceries traditionnelles, peu coûteuses et en grande quantité. Le citoyen ne connaît plus d'où vient sa nourriture, qui est le producteur et la manière dont celle-ci a été produite. D'un autre côté, dans certains pays, des milliards de personnes souffrent de carences alimentaires en raison notamment de sécheresses, de la contamination des terres, du remplacement de cultures comestibles pour celle de biocarburants et des prix élevés de la nourriture. (Krausz, Lacourt, Mariani, 2013) D'ailleurs, la population est en constante croissance et celle-ci rejoint de plus en plus les villes ce qui amène de nouveaux défis de gestion au niveau de l'alimentation (Organisation des Nations Unies [ONU] Info, 2017; Nonjon, 2012). Les effets des changements climatiques, tels que les épisodes de température extrêmes, les inondations et l'augmentation du nombre de tempêtes, se font également ressentir et de manière plus forte dans les pays en développement. (ONU Info, 2017; Parent et Buis, 2017)

D'un autre côté, des entreprises, organismes communautaires et citoyens se mobilisent et créent des projets alternatifs à notre SA traditionnel. Dans plusieurs pays, il y a un retour à une agriculture plus ancestrale, telle que l'agroécologie et la permaculture qui prennent en compte le fonctionnement de nos écosystèmes. (FAO, 2014) Des banques de semences sont créées dans le but de conserver celles-ci. Des mobilisations ont également lieu pour lutter contre de grandes compagnies qui promeuvent l'utilisation de pesticides et herbicides. (Astruc, 2014) Plus localement, au Québec, les gouvernements et institutions

adoptent des outils tels que des politiques et lois qui encouragent la production alimentaire en limitant les effets négatifs sur l'environnement et la santé (Gouvernement du Québec, 2018). Les villes et municipalités ont aussi leur rôle à jouer et celles-ci ont l'occasion d'encourager ce type de changement en créant des politiques, plans et règlements (Vivre en Ville, 2014). Concernant la société civile, des réseaux s'organisent et l'adoption d'une alimentation saine et durable est de plus en plus fréquente. (Krausz, Lacourt, Mariani, 2013) C'est ainsi que les nouveaux projets, les entreprises émergentes et les initiatives citoyennes se doivent d'être reconnus dans le but de les encourager et de partager leurs idées afin que celles-ci servent à d'autres personnes qui voudraient également se mobiliser et faire changer le SA.

Par conséquent, cet essai a comme but de faire découvrir des projets émergents, positifs et qui ont à cœur la protection de l'environnement ainsi que les enjeux humains du SA. Son objectif général est d'analyser des initiatives qui font partie du SA de l'agglomération de Montréal et des villes de Sherbrooke et de Saint-Bruno-de-Montarville. Ces initiatives représentent trois étapes du SA soit la production, la transformation et la gestion des matières résiduelles et seront étudiées afin de déterminer à quel degré elles prennent part à un système alimentaire durable (SAD) dans leur ville. Quant aux objectifs spécifiques, le premier est de réaliser une revue de littérature sur les SAD, le deuxième est d'analyser les neuf initiatives et le troisième est d'émettre des recommandations aux villes de Montréal, Sherbrooke et Saint-Bruno-de-Montarville afin qu'elles encouragent davantage la création de SAD.

Grâce à cette analyse, les SA de trois villes seront décrits et analysés. En plus, neuf initiatives seront exposées et pourront être découvertes par les lecteurs. Ainsi, les points forts et ceux plus faibles des initiatives pourront servir d'exemple pour d'autres villes, organisations et citoyens qui voudraient mettre en place de nouveaux projets d'alimentation durable. De surcroît, les villes qui souhaitent rendre leurs SA plus durables pourront s'inspirer des trois exemples tirés de cet essai (grande ville : agglomération de Montréal, moyenne ville : Sherbrooke et petite ville : Saint-Bruno-de-Montarville) et des recommandations proposées à la fin du document.

Lors de la revue de littérature, des sources diversifiées, de qualité, fiables et actuelles ont été choisies. Une attention particulière a été portée afin d'assurer que les auteurs soient crédibles et connaissent les sujets de l'alimentation et des SAD. D'ailleurs, celles-ci ont été trouvées dans certaines bibliothèques du Québec ainsi que dans des banques de données reconnues. Pour ce qui est des informations sur les villes

et les initiatives d'alimentation, les recherches ont été faites principalement sur les sites Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), des villes ainsi que des entreprises et organisations choisies. Pour sa part, l'étude des initiatives s'est réalisée grâce à l'utilisation d'une grille d'analyse multicritère. Douze critères ont été déterminés à partir de la revue de littérature sur les SAD. Il y a trois critères dans chaque sphère du développement durable (environnemental, social, économique) et trois autres dans le domaine de la gouvernance. Des recherches ainsi que des entrevues avec les responsables des initiatives ont été effectuées afin de bien cerner le fonctionnement et les activités de celles-ci.

L'essai comporte six chapitres. D'abord, le premier chapitre propose une mise en contexte sur l'alimentation et ses enjeux. Le deuxième, celui de la revue de littérature sur les SAD, procure une description du concept de SA, une description des SAD et de leurs nombreux aspects ainsi qu'un état des SA au Québec. Le troisième chapitre, lui, explique plus en profondeur la méthodologie de l'analyse et présente la grille de l'analyse multicritère. Ensuite, le quatrième chapitre présente les SA de l'agglomération de Montréal, de la ville de Sherbrooke et de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville, les outils et les acteurs importants pour celles-ci ainsi qu'une brève explication des enjeux locaux. Pour sa part, le cinquième chapitre est celui qui présente les neuf initiatives, leur fonctionnement ainsi que leurs principales activités. Enfin, le sixième chapitre expose les résultats dans trois tableaux, un pour chaque ville. Ils sont comparés ainsi que discutés puis une brève analyse des SA des trois villes est proposée. Pour terminer, des recommandations sont suggérées à chacune d'entre elles afin qu'elles visent un SA plus durable.

1. MISE EN CONTEXTE SUR L'ALIMENTATION ET SES ENJEUX

Dans le chapitre qui suit, une mise en contexte sur les enjeux reliés à l'alimentation est présentée. Les impacts sur le sol, l'eau, l'air et la biodiversité sont décrits. Les inégalités entre les peuples, les changements climatiques et les conditions particulières des villes sont aussi des thèmes abordés.

S'alimenter est un geste que chaque personne fait plusieurs fois par jour et qui est devenu banal pour certains. Cependant, la production, le transport et la transformation de nos aliments ont de nombreux impacts sur l'environnement comme sur les plans social et économique. Le modèle qui prédomine actuellement en Europe, en Amérique et en Asie est appelé « productiviste » puisque c'est une méthode intensive qui utilise la mécanisation et l'agrochimie (engrais et pesticides) pour produire. Or, celle-ci est reconnue comme la deuxième cause du risque d'extinction planétaire de la biodiversité, juste après l'exploitation des ressources naturelles. L'empreinte mondiale sur les écosystèmes terrestres est passée de 5 à 60 % durant les dernières années, c'est ainsi qu'il est dit que le monde est entré dans l'ère anthropocène. (Euzen, Laville, Thiébault, 2017)

Effectivement, l'agriculture intensive consomme des milliers d'acres de terre puisque pour faire place aux cultures, beaucoup de forêts sont coupées. Par exemple, l'élevage serait responsable de 70 à 80 % de la déforestation en Amazonie, ce qui équivaut à 12 000 km² de forêt coupés chaque année (Nonjon, 2012). De plus, la culture de soya transgénique, qui est un OGM, est reconnue comme ayant une responsabilité directement et indirectement liée à la déforestation en Argentine. Effectivement, les OGM sont facilement dispersés dans les champs voisins qui eux n'emploient pas ce type de semence. Cela entraîne la contamination des cultures et leur nouvelle dépendance aux pesticides afin de les entretenir comme les cultures OGM. (Nonjon, 2012) D'ailleurs, selon le *UN Millennium Ecosystem Assessment*, environ 40 % des terres agricoles du monde sont dégradées en raison de pratiques telles que le labour, la monoculture et le travail excessif du sol (Wood, s. d.) Ces méthodes agricoles endommagent le sol en causant la perte de sa matière organique, la dégradation de sa structure et la compaction de sa terre, ce qui entraîne de l'érosion. (Conseil de productions végétales du Québec [CPVQ], 2000) Ainsi, le sol est exposé aux intempéries climatiques comme le vent et la pluie ce qui génère des problèmes comme la désertification et les inondations. Avec les superficies de terres qui diminuent et se dégradent, le défi de satisfaire les besoins alimentaires de la population mondiale est de plus en plus grand. En 1960, chaque habitant pouvait compter 0,43 hectare de terre pour son alimentation, au début 2000, cette superficie a diminué pour atteindre 0,25 hectare puis, en 2050, elle est estimée à 0,15 hectare (Parmentier, 2009).

Ensuite, l'eau est contaminée par les particules de sol perdues en raison de l'érosion et celles-ci contiennent souvent des fertilisants (herbicides, insecticides et fongicides). De plus, en raison du ruissèlement, des pertes d'engrais contenant du nitrate, du phosphore et d'autres substances chimiques atteignent les cours d'eau et les contaminent, eux et la biodiversité qui y habite. (Samson, 2017) De surcroît, l'eau douce est une denrée de plus en plus rare. Comme pour la croissance des plantes, de l'eau douce est nécessaire et non de l'eau salée, cela crée un enjeu important. (Parmentier, 2009) La pratique de l'agriculture, qui inclut l'irrigation, l'aquaculture et l'élevage, nécessite 69 % des réserves mondiales d'eau et est le secteur qui consomme le plus de cette ressource naturelle. (FAO, 2016) Notamment, l'élevage de bétail nécessite de grandes quantités d'eau. La production d'un kilo de fruits requiert 962 litres alors qu'un kilo de bœuf en nécessite 16 fois plus. (Gerbens-Leenes, Mekonnen et Hoekstra 2013)

Concernant la pollution de l'air, l'agriculture est aussi génératrice de gaz à effet de serre (GES). En 2013, l'agriculture était responsable d'environ 8 % des émissions de GES au Canada (CO_2 , CH_4 [méthane] et N_2O [protoxyde d'azote]) (Gouvernement du Canada, 2016). Or, ce chiffre est en constante augmentation depuis les années 1990 et certaines émissions ne sont pas prises en compte comme celles des machines agricoles et du changement d'affectation des terres. (Nature Québec, 2011) Plus précisément, les sols agricoles sont des puits de carbone assez importants et, lorsque le sol est retourné et labouré, les gaz s'échappent et contribuent ainsi aux émissions de GES. (Worldwatch, 2009) Les sols agricoles sont responsables d'environ 43 % du total annuel de GES produit par l'agriculture au Québec. La respiration des plantes ainsi que la décomposition de la matière organique du sol par les microorganismes génèrent également du CO_2 . (Nature Québec, 2011) De plus, la production animale est l'une des sources les plus significatives d'émissions de CH_4 avec 35 à 40 % du total mondial d'émissions de ce gaz. (Worldwatch, 2009) En effet, dépendamment du type de l'animal, de sa taille et de son alimentation, le bétail émet du CH_4 lors de sa digestion. Ce gaz est aussi dégagé par les sols humides, compacts et mal drainés ainsi que par la gestion des fumiers. Le bétail est d'ailleurs responsable de 27 % et le fumier de 31 % des émissions de GES produites par l'agriculture au Québec. (Ministère de l'Environnement, 2003) Enfin, les microorganismes qui font la dénitrification de l'azote dans les sols et les fumiers émettent du N_2O qui est aussi un GES assez puissant. (Nature Québec, 2011) Il faut ajouter que l'agriculture est aussi responsable d'odeurs et de pesticides qui polluent l'air.

Bien que la biodiversité soit mieux conservée en milieu agricole qu'en milieu urbain, la pratique de l'agriculture a certains effets négatifs sur celle-ci. Le déboisement pour la conversion des terres en champs

agricoles, menace les écosystèmes, tels que les boisés et les bassins versants en changeant l'état du territoire. Comme mentionné plus haut, l'agriculture intensive pratique souvent le drainage et amène l'érosion des terres. C'est ainsi que les cours d'eau sont contaminés par les sédiments et fertilisants et que les espèces aquatiques sont grandement affectées par les polluants. (Ministère de l'Environnement, 2003) D'ailleurs, la disparition des bandes riveraines et des espaces boisés entre les terrains amène de la fragmentation et une diminution des insectes pollinisateurs. Le labour et la compaction du sol entraînent aussi une perte de l'abondance de la pédofaune. Enfin, l'épandage de fertilisants a des effets directs et indirects sur la biodiversité notamment la baisse de la fécondité, des intoxications, une diminution de l'abondance de l'espèce et parfois des mortalités. (Conservation nature, s. d.) C'est ainsi que le principal défi environnemental est de limiter ou réabsorber les effets négatifs de l'agriculture sur le sol, l'eau, l'air et la biodiversité. (Euzen, Laville, Thiébault, 2017)

De plus, avec la mondialisation, l'agriculture s'est modifiée et intensifiée davantage ce qui a permis la spécialisation et la réduction des coûts de production. Ainsi, une augmentation des échanges commerciaux entre pays et une baisse des barrières commerciales ont été possibles. Certains parlent même d'un marketing alimentaire en traitant de la production alimentaire (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013). Or, ce phénomène a aussi amené des conséquences néfastes. En effet, afin de permettre le commerce de ces produits, des routes, des ports et des aéroports ont été construits. Aussi, les aliments exportés doivent être emballés pour optimiser leur conservation. Tout cela nécessite de grandes quantités de matières premières et d'énergie en plus de générer des GES lors du transport des aliments. Ainsi, les coûts environnementaux au niveau de l'exportation de la nourriture sont énormes. (Waridel, 2003)

D'ailleurs, ce marché international amène des inégalités entre les peuples. La situation alimentaire dans les pays du sud est très différente de celle au nord. Il y a deux milliards de personnes qui souffrent de carences alimentaires malgré les trois milliards de paysans. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013) En effet, les personnes qui souffrent de la faim sont en majorité des paysans du sud. (Parmentier, 2009) De plus, le budget alloué à l'alimentation dans une famille dans un pays en voie de développement est de 45 à 80 %, alors que dans les pays développés cette proportion est de 10 à 15 %. (Nonjon, 2012) D'ailleurs, la production agricole coûte davantage au sud qu'au nord en raison du prix des terres, des dépenses liées aux imprévus climatiques et de l'absence de subventions. (Parmentier, 2009) En plus, les bonnes terres du sud servent souvent à produire des monocultures qui sont ensuite exportées dans les pays plus riches. La culture de la banane, café, thé, canne à sucre et chocolat sont des exemples frappants dont le

commerce équitable tente de rendre plus juste. Dans ces cas, puisque les travailleurs sont sous-payés, les produits vendus au nord sont moins chers pour le consommateur. Les multinationales abusent d'ailleurs de ce système en allant s'installer dans les pays plus pauvres pour profiter et sous-payer les travailleurs en plus de ne pas se préoccuper de leurs conditions de travail dans le but de retirer plus de profit. (Waridel, 2003) D'un autre côté, les terres cultivables au sud sont également utilisées pour la production d'agrocarburants qui ne permet pas aux habitants de se nourrir, mais de produire une monoculture qui est ensuite exportée dans les pays du nord. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013)

Selon l'ONU, la population mondiale qui est actuellement de 7,6 milliards atteindra 8,6 milliards en 2030, 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2100 (ONU Info, 2017). Cette augmentation de la population, l'urbanisation et l'accroissement des revenus devraient générer une augmentation de la demande mondiale d'aliments de 60 % comparée à celle de 2006 (FAO, 2016). De plus, beaucoup de ces naissances auront lieu dans les pays en développement comme le Brésil et la Chine. Dans ces pays, la demande de produits d'origine animale est en pleine croissance puisque les habitants veulent avoir un mode de vie à l'américaine. Cependant, comme mentionnée précédemment, cette production a des répercussions notables sur l'environnement comme le besoin de grandes quantités d'eau. (Gerbens-Leenes, Mekonnen et Hoekstra 2013) Cette situation souligne le défi de nourrir une population croissante avec de nouveaux besoins. (Euzen, Laville, Thiébault, 2017)

De surcroît, les effets des changements climatiques vont s'intensifier avec les années ce qui va amener de grandes pressions sur l'agriculture. Certaines régions seront plus vulnérables que d'autres. Par exemple, les petits paysans, qui vivent de l'agriculture de subsistance, sont en situation plus vulnérable, donc seront davantage touchés par cette insécurité alimentaire. (Parent et Buis, 2017) Comme la FAO la définit, la sécurité alimentaire est conditionnelle à une disponibilité et un accès physique et économique à des aliments sains et frais, et ce, à long terme (2008). C'est ainsi que les changements climatiques peuvent mettre en péril cet accès. En effet, il est estimé que les effets des changements climatiques pourraient augmenter le nombre de personnes souffrant de la faim de 34 à 600 millions. (Parent et Buis, 2017) D'ailleurs, il réside des inégalités entre les pays en ce qui concerne la responsabilité de l'augmentation des GES et les effets des changements climatiques. En effet, ce sont les pays plus aisés qui, avec la révolution industrielle, ont augmenté et continuent aujourd'hui d'augmenter les émissions de GES dans l'atmosphère. Or, les effets des changements climatiques seront ressentis plus rapidement et avec plus de force dans les pays en développement et dans les régions au sud où le climat est plus à risque. En plus,

ces pays ont peu de ressources matérielles et financières pour se protéger et s'adapter à cette situation. (Euzen, Laville, Thiébault, 2017) Enfin, la productivité des terres, des océans et des forêts sera mise en péril et cela aura des conséquences sur la quantité et la qualité d'aliments qu'il sera possible de cultiver, mais aussi sur les prix des denrées alimentaires. (FAO, 2016) Les effets seront également à prendre en compte au Québec et au Canada, car la hausse de la température sera deux fois plus importante comparée au reste du monde. (Parent et Buis, 2017) Par conséquent, la pratique de l'agriculture devra permettre de séquestrer le carbone tout en limitant les émissions de GES et en s'adaptant aux effets des changements climatiques. (Euzen, Laville, Thiébault, 2017)

Enfin, l'alimentation dans les villes amène certains défis de gestion afin de limiter les impacts négatifs sur l'environnement, favoriser la santé des citoyens et améliorer l'économie locale. Actuellement, dans le monde, 50 % des personnes habitent en ville. Or, déjà en 2030, il est estimé que le pourcentage pourrait augmenter jusqu'à 70 % (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013; Nonjon, 2012). Ainsi, cette augmentation de la population urbaine crée des pressions sur les villes qui doivent faire face à de nouveaux défis. En effet, la nourriture des villes n'est souvent pas produite sur leurs territoires, mais plutôt en périphérie de celles-ci ou à l'étranger grâce au commerce international. Ainsi, elles sont dépendantes de territoires extérieurs pour la production. Cependant, celles-ci transportent la nourriture, la transforment, la consomment et la gaspillent en ville. (Lancourt et Mariani, 2014) En effet, les ménages gaspilleraient en moyenne de 15 à 20 % de la nourriture qu'ils achètent ce qui est une perte financière en plus de générer des externalités néfastes pour l'environnement (Baldwin, Rustemayer et Wood, 2014). La majeure partie du gaspillage alimentaire se fait lors de la consommation avec 110 kilogramme/an/habitant alors que, lors de la transformation ou de la distribution, cela équivaut à 50 et 30 kilogramme/an/habitant respectivement. (Tardieu, 2015) De plus, les citadins ont de nouvelles préférences alimentaires puisque, dans certains cas, ceux-ci augmentent leur niveau de vie en venant en ville. Ainsi, ils ont le goût de consommer comme les gens plus aisés. Par exemple, la classe moyenne de Chine et du Brésil devient de plus en plus importante et celle-ci contribue à l'augmentation de la consommation de viande et de produits laitiers. (Nonjon, 2012) De surcroît, certains problèmes nutritionnels existent tels que le manque de consommation de fruits et légumes, l'obésité, l'anorexie, la consommation de *fast food* et l'augmentation de la consommation de produits transformés. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013) Dans certaines villes, l'absence de marché d'alimentation avec des produits frais et sains entraîne la création de déserts alimentaires, augmentant ainsi les problèmes de santé des citadins. D'ailleurs, certaines villes s'étendent et accaparent les terres agricoles afin d'urbaniser celles-ci. D'autres projets comme la construction d'infrastructures de transport,

la production d'agrocarburants et la production d'énergie sont également des possibles ennemis des terres agricoles. (Vivre en Ville, 2014) Ces développements contribuent à l'augmentation des GES par l'usage de l'automobile en plus de produire de nombreux impacts sur les écosystèmes en raison, entre autres, de la transformation des terres, des bruits, de la pollution de l'eau et de la génération de déchets. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013) Or, ces terres sont très importantes pour les campagnes et pour la ville puisqu'elles sont fertiles pour l'agriculture. Ainsi, une gestion particulière du SA d'une ville est nécessaire en plus d'un renforcement des liens entre la ville, la banlieue et les campagnes. (Vivre en Ville, 2014)

2. REVUE DE LITTÉRATURE SUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

Dans ce chapitre, le SA est décrit, un schéma illustre ses étapes et les acteurs de celui-ci sont donnés. Par la suite, les SAD sont discutés en profondeur et plusieurs de leurs aspects sont mis en lumière. Les SA québécois et leurs particularités sont enfin présentés afin de mettre en contexte les prochains chapitres.

2.1 Le système alimentaire

Depuis 50 ans, notre SA a subi de grands changements en raison de la révolution verte et de l'investissement grandissant des multinationales dans celui-ci. Cela a engendré des répercussions importantes au niveau de l'environnement et des conditions socioéconomiques des populations. Effectivement, les citoyens sont déconnectés du fonctionnement du SA et ne savent plus d'où viennent leurs produits, comment ils ont été produits et dans quelles conditions. D'ailleurs, la recherche du pouvoir et l'équité sont des enjeux éthiques du SA. Par exemple, certaines compagnies possèdent des droits d'exploitation sur des terres dans les pays en développement malgré les impacts négatifs que cela engendre à la population locale. (Équiterre, 2005)

Le SA est décrit comme un

« réseau interdépendant d'acteurs localisés dans un endroit précis (état, région, pluriétatique) qui participent au flux de biens et services visant la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs consommateurs, ou groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la région donnée » (Rastoin, 2010).

C'est ainsi qu'il comprend tout le chemin des aliments « de la ferme à la fourchette » (Rastoin, 2010).

Plusieurs acteurs y contribuent; ceux-ci sont nommés sur la figure (2.1) ci-dessous.

Acteurs des SA	Producteurs (agriculteurs)
	Institutions financières
	Transformateurs (industriels, artisans, restaurateurs)
	Transporteurs (compagnies de transport, chauffeurs)
	Distributeurs (commerçants, restaurateurs)
	Consommateurs
	Gestionnaires des matières résiduelles (compagnies, municipalités, villes)

Figure 2.1 Les acteurs des systèmes alimentaires (inspiré de Rastoin, 2010)

De plus, le contexte du SA est primordial et devrait être davantage pris en compte. Le contexte biophysique inclut le potentiel agronomique, les caractéristiques climatiques et l'accessibilité aux produits. Par exemple, les pays plus au nord comme le Canada font face à des défis dans la culture de fruits et légumes en raison de l'hiver long et rude. Tandis que les pays plus au sud comme le Mexique ont la capacité de faire pousser davantage de végétaux grâce à leur climat chaud. Pour sa part, le contexte socioéconomique comprend, entre autres, les revenus, la population et ses besoins ainsi que les habitudes alimentaires des personnes. Le niveau technologique influence également le SA puisque, par exemple, la réfrigération, qui permet de conserver de manière plus efficace les aliments, n'est pas disponible dans tous les pays. (Université Laval, 2017)

Le SA comprend un ensemble d'étapes illustrées sur la figure 2.2 ci-dessous.

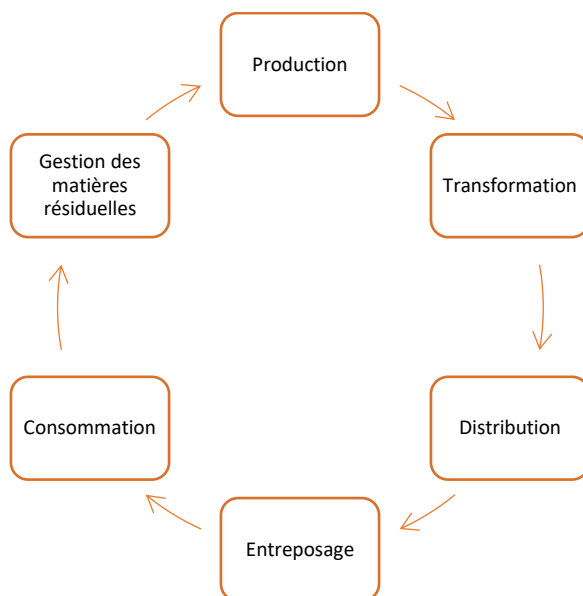


Figure 2.2 Les étapes du système alimentaire (inspiré de Université Laval, 2017)

D'ailleurs, il y a différents types de SA : agro-industriels, domestiques, territoriaux, locaux et durables. Or, pour chaque type, les étapes restent les mêmes, ce sont les objectifs, la taille des équipements, le nombre d'opérateurs ou l'échelle qui changent. Certains visent un fonctionnement alternatif ou une certification, par exemple le commerce équitable ou biologique. Chaque type a ses avantages; ceux industriels misent sur la stabilité, le contrôle et la qualité sanitaire, alors que ceux plus alternatifs mettent de l'avant le savoir-faire de l'artisan et la capacité d'adaptation. D'ailleurs, ces derniers sont souvent innovants, plus équitables et collectifs. Ils fonctionnent fréquemment en parallèle avec les SA industriels afin d'expérimenter leurs possibilités et de tranquillement miser sur un changement pour la durabilité. Ces

modèles alternatifs ont aussi tendance à s'allier et à avoir des préoccupations communes comme le commerce équitable qui s'allie parfois à des certifications environnementales ou biologiques. (Colonna, Fournier et Touzard, 2011)

2.2 Les systèmes alimentaires durables

Comme mentionné dans la mise en contexte, le SA actuel est aux prises avec des enjeux environnementaux, économiques et sociaux importants. Ces constats démontrent que celui-ci a besoin d'un changement afin d'améliorer la productivité agricole pour répondre à l'insécurité alimentaire mondiale tout en minimisant les impacts sur l'environnement. C'est ainsi que les SAD suggèrent une modification du SA actuel avec l'approche de développement durable afin de garantir les ressources pour les générations futures. En effet, l'équilibre entre la viabilité économique, la protection de l'environnement et l'équité socioéconomique est recherché. De plus, un autre des objectifs est de connecter le domaine agricole avec celui de l'alimentation, mais aussi ceux de l'environnement, l'agriculture, l'urbanisme, l'économie et la politique. En ce moment, ces domaines sont souvent traités en silos ce qui amène un manque de communication et une mécompréhension des uns et des autres. Les SAD proposent de mettre en contact les acteurs, les savoirs et de trouver des solutions en concertation. (FAO, 2014)

La FAO a publié quelques documents sur les SAD et a créé un comité *l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food)* regroupant, entre autres, des chercheurs environnementaux, des sociologues, des nutritionnistes et des agriculteurs qui travaillent sur ce concept. (IPES-Food, s. d.) Selon ce comité et la FAO, un SA qui serait durable encouragerait l'adoption de régimes alimentaires durables qui sont définis comme :

« des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement surs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. » (FAO, 2010)

Tout d'abord, les SAD ont une dimension environnementale primordiale. Comme mentionné plus haut, l'objectif est de produire les aliments de façon à réduire le plus possible les effets négatifs sur le sol, l'eau et la biodiversité et d'éliminer les effets irréversibles. C'est ainsi qu'avec cette vision, l'utilisation de

pesticides et de produits chimiques est à éviter. (Charmet et al., 2017) En effet, les ressources naturelles sont valorisées et les coûts de l'utilisation d'intrants chimiques pris en compte dans l'évaluation du système. Plusieurs méthodes agricoles alternatives, comme l'agriculture biologique, ont démontré leur efficacité tout en n'utilisant pas ce type de produit. D'autres tels que la permaculture et l'agroécologie observent la nature et se servent de celle-ci afin d'en tirer des bénéfices et de produire de façon à minimiser les effets indésirables sur l'environnement. Des techniques agricoles telles que l'utilisation d'engrais vert (ex. : légumineuses), le labour zéro ou réduit et les cultures de couvertures sont également des moyens de produire efficacement et sans produits chimiques. (FAO, 2014) De plus, certains auteurs dénoncent l'utilisation d'OGM en raison de leurs impacts sur l'environnement, c'est ainsi que les SAD limitent ou éliminent leur emploi. (Nonjon, 2012)

D'ailleurs, ces systèmes visent à réduire leurs émissions de GES lors de la production, la transformation et le transport ou tentent de les compenser notamment par des activités de reboisement et de purification de l'eau. (FAO, 2014; Hachimi et Mohamed, 2011) Par exemple, l'agriculture de proximité ou les circuits courts répondent à cet enjeu en diminuant les intermédiaires entre le producteur et le consommateur donc le transport et les émissions de GES. Cette proximité spatiale limite le transport, mais aussi l'entreposage et la réfrigération. Les produits utilisés pour transformer les aliments et les emballer nécessitent aussi des ressources naturelles et leur production émet des GES. C'est ainsi que les SAD cherchent à réduire les transformations, l'emballage et le transport. (Vivre en Ville, 2014) Enfin, ces derniers contribuent à une relocalisation des impacts environnementaux dans les communautés consommatrices des biens. Par exemple, les consommateurs qui désirent des produits d'origine animale doivent subir les effets de la déforestation et des rejets de produits toxiques dans l'eau sur leur territoire. C'est ainsi qu'une certaine justice climatique est promue. (Richard, 2016)

Les SAD préconisent la bonne gestion des matières résiduelles donc la réutilisation, le recyclage et le compostage sont de grande importance dans leur fonctionnement. Ils désirent aussi gérer la déperdition alimentaire causée par la surconsommation de produits d'origine animale, les transformations alimentaires inutiles et le gaspillage alimentaire. (Rémésy, 2010) Certaines innovations permettent la réduction ou la réutilisation des déchets produits par le SA actuel. Par exemple, les distributeurs de nourriture comme les restaurants diminuent les portions ou offrent différentes tailles de repas dans le but de réduire les résidus alimentaires non consommés. Une autre solution est de réutiliser les matières résiduelles comme la vente de légumes « moches ». Le consommateur peut aussi poser des gestes comme

l'utilisation des restes de repas pour cuisiner d'autres recettes ou la congélation d'aliments pour leur meilleure conservation. (Tardieu, 2015)

Ensuite, les SAD possèdent une sphère économique importante. En effet, l'objectif est de permettre à tous les acteurs de bénéficier économiquement des SAD et de s'investir dans le développement de ceux-ci. Ainsi, ces personnes doivent bénéficier de revenus justes et d'un rendement constant afin d'assurer leur bonne situation économique. En effet, lorsque les acteurs possèdent un bon revenu constant, ils peuvent faire des plans à long terme et ainsi participer aux échanges économiques. (Charmet et al., 2017) D'ailleurs, le commerce à petite échelle renforce les communautés et les organisations locales. En effet, ces revenus stimulent l'économie et bénéficient à toute la population. (FAO, 2014) Tel que mentionné précédemment, les petits paysans sont souvent plus pauvres et à risque d'insécurité alimentaire, c'est ainsi qu'en priorisant le commerce local, ceux-ci peuvent plus facilement fixer les prix de leurs produits, avoir un meilleur retour sur leurs investissements et bénéficier d'une production plus rentable. (Vivre en Ville, 2014) Des avantages sociaux, des vacances payées et une assurance emploi ou chômage sont aussi importants pour garantir de bonnes conditions de vie aux travailleurs dans leur vie personnelle et en précaution d'accidents. Enfin, les SAD permettent aux consommateurs de bénéficier d'aliments à un prix raisonnable et peu variable afin d'assurer leur sécurité alimentaire. (Charmet et al., 2017)

D'ailleurs, il ne peut être abordé les SAD sans l'aspect social fort. Tout d'abord, il est primordial que les conditions de travail des acteurs des SAD soient respectueuses notamment lors de la manipulation d'engrais ou lors du stockage. Comme mentionné dans la mise en contexte, le commerce équitable est un système qui assure de bonnes conditions de travail aux petits producteurs et aux récolteurs. Or, encore aujourd'hui, ceux-ci travaillent de nombreuses heures, au soleil, et parfois dans de conditions dangereuses. Dans les derniers mois, les mauvaises conditions de travail d'immigrants travaillant dans l'industrie de la volaille ont été mises en lumière au Québec. (Champagne, 2018, 16 avril) Pourtant, leur travail est primordial et procure des denrées alimentaires qui sont essentielles à notre vie. C'est ainsi que les SAD valorisent le travail de ces acteurs. (Charmet et al., 2017)

Ensuite, les SAD favorisent la santé et le bien-être puisqu'ils procurent des aliments sains, d'une bonne qualité nutritionnelle et de bon goût. Les SA de proximité, par exemple, permettent une meilleure fraîcheur en plus d'une bonne diversité de produits. (Charmet et al., 2017) En plus, lorsque les marchés et épiceries sont proches des consommateurs, ceux-ci ont davantage le réflexe d'y aller à pied ou en vélo

ce qui est avantageux sur leur santé. D'autres exemples d'initiatives de SA, tels que les jardins communautaires et collectifs, sont aussi reconnus pour apporter des bénéfices auprès des participants au niveau de leur santé physique puisqu'ils travaillent en plein air, bougent et font de l'effort physique. Des bénéfices au niveau de leur santé mentale sont aussi prouvés grâce au contact avec les autres participants et au travail physique à l'extérieur, les mains dans la terre. (Vivre en Ville, 2014; Wegmuller et Duchemin, 2010) De plus, pour assurer sa sécurité alimentaire, une personne doit avoir accès à des aliments sains, peu coûteux et à long terme. C'est pourquoi la notion de sécurité alimentaire fait partie intégrale des SAD. Effectivement, afin d'avoir accès à ces produits, la durabilité des écosystèmes doit être assurée. (Hachimi et Mohamed, 2011) D'ailleurs, se nourrir de manière « préventive » est reconnu comme un régime à prioriser dans le but d'avoir une meilleure santé et que plus de personnes aient accès à une alimentation saine. Cette manière favorise la consommation d'une grande quantité de produits végétaux tels que les légumes, fruits, produits céréaliers, féculents avec, comme complément, une part modérée de produits d'origine animale et d'huiles végétales. Les aliments pauvres en micronutriments, transformés, gras et contenant beaucoup de glucides devraient être évités puisqu'ils occasionnent des problèmes au niveau de la santé. Donc, les SAD consacrent la majeure partie des ressources et des terres à la production végétale destinée à la consommation humaine pour favoriser une meilleure santé et pour qu'une plus grande part de la population ait accès à une bonne alimentation. (Rémésy, 2010)

De plus, les relations humaines sont valorisées dans les SAD. Dans plusieurs cas, ceux-ci permettent une nouvelle proximité entre les producteurs et les consommateurs. Ces derniers peuvent avoir plus de transparence notamment sur la façon dont les produits sont cultivés, sur la présence de produits chimiques et sur les conditions des travailleurs. (Vivre en Ville, 2014) Le producteur gagne aussi puisqu'il connaît mieux les préférences de ses clients, a l'assurance que ce qu'il cultive dans les champs sera vendu et, dans certains cas, peut même réduire sa dépendance au crédit en raison des paiements à l'avance des consommateurs. (Équiterre, s. d.a) En effet, ces systèmes préconisent l'engagement et la volonté des individus tels un contrat social au bénéfice de tous. (Hachimi et Mohamed, 2011) Les SAD accordent aussi de l'importance aux savoirs locaux et traditionnels. C'est ainsi que les autochtones sont souvent amenés à participer et à récupérer des droits sur leurs terres. Les droits des petits paysans sont également mis en exergue. (Hachimi et Mohamed, 2011) D'ailleurs, le rôle des femmes est important dans ces types de SA puisqu'elles sont reconnues comme étant vulnérables au regard du problème de l'insécurité alimentaire et elles ont un accès moindre aux ressources. (Deverre et Lamine, 2010) Plusieurs études élaborées par différents auteurs, dont la FAO, soulignent l'importante participation des femmes au domaine agricole et

à la préparation des aliments dans les pays en développement comme dans les pays développés. C'est pourquoi, dans les SAD, leur savoir et leurs pratiques sont préconisés. (Astruc, 2014)

Dans les initiatives de SAD, les techniques participatives et inclusives de gestion interne sont priorisées. En effet, la prise de décision est généralement faite avec toutes les personnes concernées et de manière à écouter les différentes opinions et idées afin d'obtenir un consensus (voir figure 2.3). (Houle, 2013) La consultation des différentes parties prenantes au projet est aussi importante. Les consommateurs peuvent être inclus dans le système de gestion afin que ceux-ci prennent conscience des enjeux alimentaires et participent à la recherche de solution. Les processus participatifs et de co-construction sont donc fréquents dans les prises de décision, les formations et les diverses activités. D'ailleurs, le bien-être et le rayonnement de tous les acteurs sont recherchés. Enfin, l'utilisation de la technologie est préconisée de manière appropriée et socialement juste en plus d'être partagée afin de servir les différents acteurs locaux, nationaux et même internationaux. (Hachimi et Mohamed, 2011)

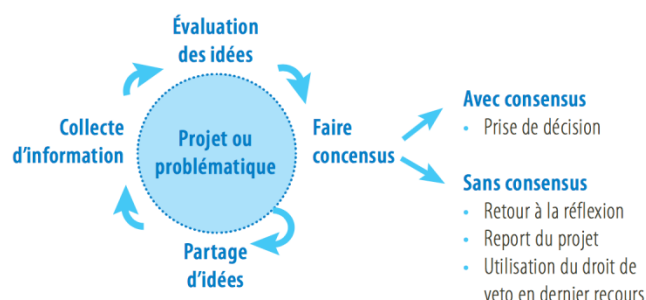


Figure 2.3 La prise de décision et le consensus (Houle, 2013)

Les SAD contribuent également à l'amélioration du milieu de vie afin de le rendre plus complet et de qualité. En effet, une ville qui possède plusieurs marchés de proximité accessibles à la population contribue à l'éradication de l'insécurité alimentaire, donc les citoyens sont en santé. Le développement de nouveaux commerces d'alimentation permet également à d'autres services tels que les pharmacies, banques et cafés de s'y installer. De plus, les relations entre les consommateurs, distributeurs et même producteurs sont plus cordiales et amènent du dynamisme dans les quartiers. L'alimentation attire d'ailleurs les citoyens et crée des rassemblements autour des places publiques, kiosques de cuisine de rue et potagers urbains. (Vivre en Ville, 2014)

Enfin, la gouvernance est importante dans les SAD puisque, pour favoriser leur implantation, certaines mesures et normes peuvent être mises en place. Notamment, afin d'encourager les pratiques agricoles

respectueuses de l'environnement et les actions de compensation d'émissions de GES, les politiques peuvent être renforcées afin de créer des mesures incitatives pour leur implantation. D'un autre côté, les normes et critères des filières durables sont parfois trop exigeants et nécessitent des revenus assez élevés. C'est ainsi que des subventions aux producteurs ou transformateurs qui veulent se soumettre aux normes peuvent être créées ou les critères assouplis. D'ailleurs, des mesures résilientes pour faire face aux défis présentés par les changements climatiques tels que les phénomènes météorologiques extrêmes, la volatilité des marchés et l'instabilité politique sont importantes. Des stratégies comme des filets de protection sociale, des assurances et des plans d'urgence sont des exemples de protection qui peuvent être mis en place, et cela de manière participative avec tous les acteurs concernés. (FAO, 2014) De surcroît, l'éducation et la sensibilisation sont des aspects primordiaux en raison du manque d'information criant des consommateurs sur les enjeux de l'alimentation et les conséquences de leurs achats. Les impacts de l'agriculture, la provenance ainsi que les valeurs nutritionnelles des aliments doivent être connus des consommateurs afin qu'ils fassent des choix éclairés. Une attention particulière à la sensibilisation des jeunes sur les questions alimentaires doit être portée afin de leur présenter, dès le jeune âge, les saines habitudes alimentaires, l'envie de cuisiner et l'habitude de diversifier ses aliments. (Rémésy, 2010) Enfin, les institutions et les autorités municipales, notamment, ont un rôle à jouer afin de faciliter la transparence dans la diffusion d'informations. Elles devraient également encourager les consultations publiques et les discussions lors de la prise de décision sur un enjeu alimentaire qui touche la population. (FAO, 2014)

À partir de cette revue de littérature, la figure 2.4 a été élaborée et elle représente la vision des SAD. Ce concept est complexe et inclut plusieurs éléments, cependant ceux qui ont semblé les plus importants dans le cadre de cet essai sont représentés ci-dessous. Les cercles de la figure sont les éléments des SAD et ils sont divisés en trois piliers soit ceux du développement durable : environnemental, social et économique. La gouvernance a été ajoutée puisque celle-ci est ressortie comme nécessaire dans les recherches.

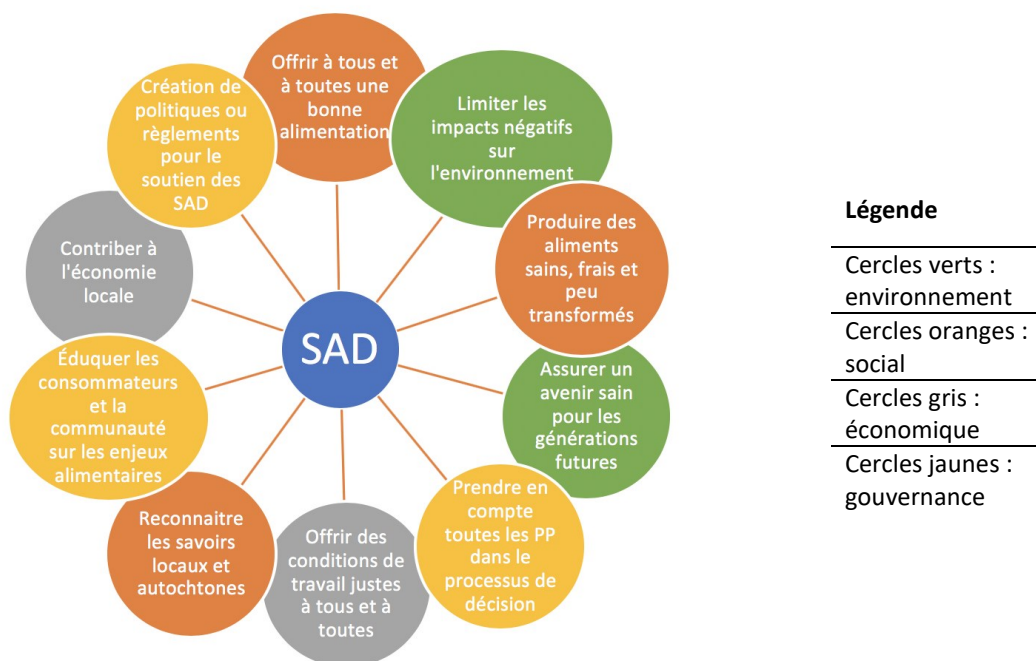


Figure 2.4 La vision des systèmes alimentaires durables

2.3 Les systèmes alimentaires dans le contexte québécois

Il existe de nouveaux SA au Québec qui tentent de répondre aux enjeux de l'alimentation nommés au chapitre 1. Une ère de changement est présentement à l'œuvre et un des défis est de redéfinir les liens à propos de l'alimentation entre les villes, les campagnes et les banlieues afin de correspondre davantage aux enjeux du développement durable. En effet, en ce moment, la majeure partie des aliments provient des régions et de l'international, cependant une partie de plus en plus importante provient des villes par l'agriculture urbaine. (Hachimi et Mohamed, 2011) D'ailleurs, les municipalités sont reconnues comme ayant un rôle important concernant ce sujet en raison de leurs compétences, leur *leadership* et leur capacité de concertation avec les différents acteurs concernés. (Vivre en Ville, 2014) De surcroît, certains consommateurs québécois se posent des questions sur la provenance de leurs aliments, sur les certifications qui assurent un contrôle au niveau des enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux ainsi que sur les conséquences générales de l'achat d'un produit plus qu'un autre. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013; Nonjon, 2012)

Par conséquent, de nouveaux types d'agriculture émergent et leur nombre est en pleine croissance. Notamment, entre 2011 et 2016, il y a eu une augmentation du nombre d'exploitations agricoles biologiques de 22,3 %. En 2017, il y avait 1367 fermes certifiées biologiques et 411 entreprises en

processus de précertification sur 29 000 fermes au Québec. (Groleau, 2017) La culture biologique est maintenant reconnue comme rentable, c'est ainsi que de plus en plus de fermiers font la transition, car certains en ont assez des pesticides et ont un désir de faire autrement. (Bérubé, 2017, 26 février) L'agroécologie est également pratiquée au Québec, cependant le terme est davantage connu par le milieu des chercheurs. (Euzen, Laville, Thiébaud, 2017) Les principes d'économie sociale, de reconnaissance des savoirs autochtones et des circuits courts sont inclus dans ce concept. (Jolin, 2015)

Durant le mois d'avril 2018, le Gouvernement du Québec a sorti sa nouvelle politique bioalimentaire 2018-2025 qui s'engage à améliorer le secteur alimentaire afin d'accroître la santé des Québécois et Québécoises. Une augmentation des investissements dans le domaine biologique, des actions responsables et des produits aquatiques écocertifiés sont des exemples de cibles que le gouvernement déclare vouloir atteindre. (Gouvernement du Québec, 2018) L'élaboration de cette politique prouve que le Québec accorde une certaine importance à ce domaine et souhaite le rendre plus durable.

Depuis les années 2000, l'agriculture urbaine est de plus en plus pratiquée par les citoyens, organismes et entreprises dans les villes du Québec. Les jardins communautaires, collectifs et en pots sont en grand nombre particulièrement à Montréal. Les citoyens s'inquiètent des enjeux au niveau de l'alimentation et de l'agriculture, désirent s'approvisionner en légumes et fruits frais et veulent contribuer en se mettant les mains dans la terre. (Sauvé, Naoufal et Auzou, 2013) Des groupes de citoyens tels que les Incroyables Comestibles sont aussi présents afin de partager leurs idées sur l'agriculture en ville. (Beauchamp et Landry, 2014)

L'agriculture de proximité et les circuits courts sont assez présents au Québec grâce aux paniers bios des fermiers de famille d'Équiterre. Ceux-ci ont comme buts d'offrir des produits frais, sains et locaux. De plus, ces types de SA contribuent à diminuer les intermédiaires et à tisser une relation entre les consommateurs et les producteurs. (Équiterre, s. d.; MAPAQ, 2018) Les participants adhèrent également à une vision commune de l'agriculture à petite échelle, plus humaine, diversifiée et respectueuse de l'environnement. (Krausz, Lacourt et Mariani, 2013) En Europe et, maintenant au Québec, des chercheurs travaillent sur les systèmes alimentaires territorialisés, ces « ensembles de filières agroalimentaires répondant aux critères de développement durable, localisés dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnés par une gouvernance territoriale » (Parent et Buis, 2017). Entre autres, des chercheurs à Québec font des

recherches sur les initiatives d'alimentation durable ainsi que sur les parties prenantes et développent des outils afin de favoriser leur émergence. (Université Laval, 2017)

De plus, les marchés publics ou fermiers sont présents dans plusieurs villes majoritairement en période estivale. Ils ont augmenté depuis quelques années en raison de la demande croissante des consommateurs d'avoir des produits locaux. Ces modes d'approvisionnement permettent aussi de se rapprocher des fermiers et de discuter avec ceux-ci lors de la vente. De plus, il y a une ambiance recherchée dans les marchés et la tenue de certaines activités favorise leur émergence. (Association des Marchés publics du Québec, 2009) L'autocueillette et les kiosques situés directement à la ferme sont aussi des options marginales dont les consommateurs utilisent tout de même durant l'été. (Nonjon, 2012)

3. LA MÉTHODOLOGIE

Dans ce chapitre, la méthodologie pour l'analyse est décrite, les limites sont énoncées et la grille avec les 12 critères est présentée.

3.1 L'analyse multicritère

Dans cet essai, l'analyse multicritère a été utilisée puisque le concept des SAD possède plusieurs critères autant dans la sphère environnementale, économique, sociale que dans celle de la gouvernance. En effet, la méthode du cycle de vie et le bilan de GES, par exemple, n'auraient pas pu être utilisés puisque l'alimentation possède des aspects au-delà des impacts environnementaux. Le défi est qu'il n'existe pas de méthode unique pour évaluer la durabilité d'un SA. Les SAD sont effectivement des entités complexes avec de multiples facettes.

Ainsi, dans cet essai, trois initiatives d'alimentation durable provenant de chaque ville (agglomération de Montréal, ville de Sherbrooke et ville de Saint-Bruno-de-Montarville) ont été analysées et comparées. Leurs qualités à faire partie d'un SAD ont été étudiées dans le but de déterminer à quel degré chaque ville possède un SAD grâce à l'apport de ces initiatives. Afin de remplir la grille d'analyse multicritère, des recherches préalables ont été faites sur les initiatives et des entrevues réalisées. Des recommandations ont ensuite été émises dans le but que les SA des villes tendent davantage vers des SAD. L'objectif final est que certaines villes du Québec se reconnaissent dans l'une des trois villes (grande ville : agglomération de Montréal, moyenne ville : Sherbrooke et petite ville : Saint-Bruno-de-Montarville) et favorisent l'émergence d'initiatives pour développer des SAD.

3.2 Le cadre méthodologique et la grille d'analyse

Les initiatives étudiées ont été choisies afin que trois des étapes du SA soient représentées, soit la production, la transformation et la gestion des matières résiduelles. De plus, leur sélection a été faite en fonction du rôle qu'elles jouent dans la communauté, de la quantité d'information trouvée en ligne et de la disponibilité des responsables pour une entrevue.

La revue de littérature, qui a été élaborée grâce à des sources fiables et écrites par des experts, a guidé la sélection des critères de l'analyse. Ceux-ci ont été choisis en fonction de leur importance dans les SAD et leur facilité à être évalués. Comme il y a plusieurs critères qui peuvent être retenus pour qualifier un SA

de durable, seulement douze ont été retenus, trois dans chaque pilier du développement durable (environnemental, social et économique). La gouvernance a été ajoutée puisque celle-ci est ressortie comme nécessaire dans les recherches. Effectivement, afin de réaliser une étude comparative des trois villes, il est intéressant d'aborder la gouvernance interne des initiatives, mais également la gouvernance du SA des cités. Comme mentionné dans les chapitres 1 et 2, les villes peuvent jouer un rôle primordial afin de règlementer et de favoriser, par des subventions, les initiatives alimentaires qui font des efforts pour être durables.

D'ailleurs, la méthode d'analyse, la construction de la grille et les choix des valeurs ainsi que de l'échelle sont basés sur le livre « Agriculture et développement durable - Guide pour l'évaluation multicritère » qui propose différentes démarches pour une analyse multicritère. (Lairez et al., 2015)

La grille ci-dessous (tableau 3.1) démontre les piliers des SAD et les douze critères retenus. Ceux-ci ont la même pondération puisqu'il a été déterminé qu'ils ont une importance égale dans le concept des SAD. De plus, une définition pour chaque critère est fournie. Les descriptions des valeurs de l'échelle de pointage sont aussi décrites, et cela pour chaque critère. L'échelle va de 5 à 1. Ces informations sont toutes soutenues par des sources actuelles et crédibles. Dans le chapitre 6, trois tableaux, un pour chaque ville, exposent les résultats de l'analyse. Enfin, à l'annexe 1, le questionnaire utilisé pour les entrevues est fourni.

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
Environnemental	Utilisation d'intrants de synthèse et d'OGM (Engrais chimiques, pesticides...)	Les SAD encouragent la production qui minimise les impacts négatifs sur la qualité du sol, de l'eau, de l'air et la protection de la biodiversité, ainsi l'utilisation d'intrants chimiques, pesticides et OGM doit être éliminé. Des méthodes telles que l'agriculture biologique, l'agroécologie ou la permaculture sont privilégiées.	Charmet et al., 2017; FAO, 2014	5 ou 1	<ul style="list-style-type: none"> o Non-utilisation d'intrants de synthèse : 5 o Utilisation d'intrants de synthèse: 1
	Provenance des aliments	Plus le produit provient de loin, plus le transport de celui-ci génère des GES. De plus, lorsque le produit vient d'ailleurs, les bénéfices économiques sont produits à l'extérieur de la ville, au lieu de bénéficier à la communauté même. Les SAD privilégient les aliments locaux autant que possible.	FAO, 2014; Hachimi et Mohamed, 2011; Vivre en Ville, 2014	5 à 1	<ul style="list-style-type: none"> o Provient de la ville même : 5 o Provient des régions autour de la ville (environ 50 km) : 4 o Provient du Québec à plus de 50 km de la ville: 3 o Provient du Canada ou d'un pays d'Amérique du nord : 2 o Provient d'un autre pays dans le monde : 1
	Gestion des matières résiduelles	Les SAD encouragent la bonne gestion des matières résiduelles telles que la réutilisation de la matière, le recyclage et le compostage.	Rémésy, 2010	5 à 1	<p>Installations pour le tri des matières résiduelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Recyclage et compost : 3 o Seulement recyclage ou seulement compost : 2 o Aucune GMR : 1 <p>Actions pour limiter les matières résiduelles (+1 à chaque action, jusqu'à un maximum de +2 points) :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Achat en vrac (diminue les emballages) o Mouvement zéro déchet o Utilisation de matières qui étaient destinées au dépotoir o Autres

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère (suite)

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
Économique	Conditions de travail : salaire	Les SAD priorisent de bonnes conditions de travail pour les employés. Le salaire devrait être décent et au-dessus du salaire minimum. En 2016, le salaire minimum était de 10,75 \$/h et les salaires moyens des travailleurs qui touchent à l'agriculture et l'alimentation étaient entre 13 et 16 \$/h. Ainsi, ceux-ci avaient entre 2,25 \$ et 5,25 \$ de plus que le salaire minimum. En date du 1 ^{er} mai 2018, le salaire minimum est de 12 \$/h, donc les salaires du moment des travailleurs du domaine devraient être au moins de 12 \$/h et avec le même surplus qu'en 2016. Préférentiellement, les travailleurs devraient être payés davantage puisqu'ils contribuent à la production et transformation d'aliments qui sont indispensables aux êtres humains.	Charmet et al., 2017; Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 2016a; Emploi-Québec, 2016	5 à 1	<ul style="list-style-type: none"> o 16 \$/h et + : 5 o Entre 14 et 16 \$/h : 4 o Entre 12 et 14 \$/h : 3 o Salaire minimum (12 \$/h) : 2 o Moins que salaire minimum (12 \$/h) : 1
	Conditions de travail : avantages sociaux	Les SAD valorisent les bonnes conditions de travail. C'est ainsi que l'attribution d'avantages sociaux complémentaires à ceux offerts par les gouvernements est vue comme importante. D'ailleurs, des actions en vue d'améliorer continuellement la santé et la sécurité au travail devraient être prises. Par exemple, l'entreprise ou l'organisme peut proposer des méthodes pour gérer le stress des travailleurs. Il peut également favoriser l'exercice physique et la bonne alimentation de ses employés.	Charmet et al., 2017; CNESST, 2016b; Houle, 2013; Gouvernement du Québec, 2015; Gouvernement du Québec, 2016	3 des 5 et + : 5 2 des 5 : 4 1 des 5 : 3 0 : 2 Pas de respect des normes du travail du gouvernement (ex. : vacances de 2 semaines continues à partir 1 an de service) : 1	<ul style="list-style-type: none"> o Vacances payées de plus de 2 semaines continues (pour employés de moins de 5 ans de travail) o Assurances collectives (médicaments, vie, soin de la vue, frais hospitaliers) o Régime de retraite o Congés parentaux, congés de maladie, jours fériés o Plan de santé et sécurité au travail qui donnent des mesures pour améliorer ces deux domaines
	Prix des aliments	Afin de combattre l'insécurité alimentaire des citoyens, les aliments doivent être à un prix accessible pour la majorité de la population. Pour répondre à ce critère, les aliments vendus devraient être égaux ou moins chers que les aliments conventionnels similaires vendus en épicerie. Les cinq produits ou aliments les plus populaires de l'initiative seront évalués. Pour une quantité du produit, le prix sera comparé avec une quantité d'un produit similaire en épicerie. Puis la moyenne des cinq produits sera faite.	Charmet et al., 2017	5 à 1	<ul style="list-style-type: none"> o Moins cher de 20 % et plus : 5 o Moins cher de 20 % et moins : 4 o Même prix : 3 o Plus cher de 20 % et moins : 2 o 20 % et plus, plus cher : 1

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère (suite)

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
Social	Destinataire des produits	Les SAD visent à combattre l'insécurité alimentaire, donc l'initiative devrait viser l'amélioration des personnes dans cette condition. Plusieurs de ces initiatives permettraient de réduire cet enjeu dans la ville.	Hachimi et Mohamed, 2011	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	<ul style="list-style-type: none"> o L'initiative délivre directement des aliments aux personnes en insécurité alimentaire. o Des personnes qui sont en insécurité alimentaire sont des employés dans l'initiative. o L'initiative se situe dans un endroit où l'insécurité alimentaire est un enjeu. o L'initiative fait des activités de sensibilisation et d'éducation ou organise des rassemblements avec les personnes en insécurité alimentaire.
	Rôle du consommateur dans l'initiative	Dans les SAD, les bonnes relations humaines sont mises de l'avant entre les consommateurs et les producteurs. Ils ont une meilleure connaissance mutuelle et la confiance ainsi que le respect règnent parmi eux. Le consommateur autant que le producteur connaissent la situation générale de l'un et l'autre et travaillent ensemble pour améliorer celles-ci.	Équiterre, s. d.a; Vivre en Ville, 2014	4 des 5 : 5 3 des 5 : 4 2 des 5 : 3 1 des 5 : 2 0 des 5 : 1	<ul style="list-style-type: none"> o Le producteur est présent lors de la vente des aliments. o Le consommateur connaît le producteur et a déjà eu une conversation avec celui-ci. o Le producteur organise des activités ou événements avec le consommateur. o Le consommateur est impliqué dans l'initiative par le biais d'aide à la récolte ou à la distribution des produits. o Le consommateur est impliqué dans le système de décision de l'initiative.

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère (suite)

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
	Aspect santé et qualité des aliments	Les SAD favorisent une alimentation saine et équilibrée. Ainsi, les aliments consommés devraient être le moins transformés possible avec peu d'ajouts de sel, sucre et gras. D'ailleurs, la proportion d'aliments de source végétale devrait être plus importante que celle de source animale.	Gomez, 2015; Remond, s. d.	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	<ul style="list-style-type: none"> o Plus de 60 % des aliments ou produits ne sont pas transformés ou peu transformés. o Les produits transformés ne contiennent pas d'additifs, d'arômes ou de substances pour imiter les goûts des aliments bruts. (Ex : graisse végétale hydrogénée, protéines de petit lait, gluten, émulsifiant) o Les aliments ou produits sont à 60 % et plus d'origine végétale. o Les aliments ou produits sont locaux. (fraicheur)
Gouvernance	Gestion interne de l'initiative	Les SAD préconisent l'égalité, la transparence et l'inclusion de tous. Ainsi, que ce soit dans une association, OSBL, coopérative ou entreprise, la gestion interne doit être faite en tenant compte de ces valeurs. Ainsi, les décisions devraient être prises avec toutes les personnes concernées incluant les employés. Le consensus est également visé puisqu'avec celui-ci la décision a une forte valeur, reflète les différentes idées et les opinions et a tendance à être encore valide à long terme.	Hachimi et Mohamed, 2011; Houle, 2013	5 à 1	<ul style="list-style-type: none"> o Les employés et autres parties prenantes (consommateurs, agriculteurs, commerces voisins, municipalités...) sont sollicités lors de la prise de décision : 3 o Les employés sont sollicités lors de la prise de décision : 2 o Seuls le conseil exécutif et certains membres administrateurs sont sollicités lors de la prise de décision : 1

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère (suite)

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
					<ul style="list-style-type: none"> o Le consensus est recherché lors de la prise de décision : +2 o La majorité est recherchée lors de la prise de décision : +1 o Les décisions sont prises par une seule personne sans la consultation des personnes concernées dans l'initiative : 0
	Gestion de l'agriculture et de l'alimentation par la Ville	Les instances décisionnelles jouent un rôle important dans les SAD, puisqu'elles peuvent prendre des décisions afin de les favoriser. Par exemple, certaines villes ont adopté des politiques ou des plans visant l'alimentation saine et durable sur leur territoire. Des subventions peuvent également être données afin d'aider l'émergence des SAD. La Ville elle-même peut aussi initier des projets d'alimentation durable.	FAO, 2014	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	<ul style="list-style-type: none"> o Présence d'une politique ou plan d'action alimentaire o Subventions visant les initiatives d'alimentation durable o Initiatives d'alimentation durable gérées par la Ville o Présence de mesures de résilience face aux changements climatiques concernant l'agriculture et l'alimentation
	Éducation du consommateur par la Ville	Les instances décisionnelles sont aussi des acteurs de sensibilisation et d'éducation. Ainsi, dans les SAD, les villes, les municipalités régionales de comté (MRC) et les gouvernements participent à l'éducation des citoyens sur l'importance de bien manger et sur les impacts reliés à la consommation de certains produits.	Rémésy, 2010	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	<ul style="list-style-type: none"> o La Ville possède des documents de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de l'alimentation. o La Ville possède une page Internet consacrée à l'éducation et la sensibilisation à une alimentation saine et durable. o La Ville participe à

Tableau 3.1 Grille de l'analyse multicritère (suite)

Pilier	Critère	Définition	Sources	Échelle	Valeur
					l'organisation d'activités, de conférences et de regroupements sur l'alimentation durable. o La Ville met l'accent sur la sensibilisation et l'éducation des jeunes.

3.4 Les limites

Cette analyse a certaines limites en raison de restrictions au niveau du temps, de la longueur de l'essai et des ressources financières. Notamment, l'échantillon contient trois initiatives dans chaque ville ce qui va limiter les conclusions apportées au chapitre 6. De plus, les trois projets représentent trois étapes du SA soit la production, la transformation et la gestion des matières résiduelles. Les autres étapes telles que la distribution, l'entreposage et la consommation n'ont pas été l'objet d'entrevues ce qui circonscrit l'analyse. Ainsi, le SA n'est représenté qu'en partie. Les acteurs de celui-ci ne sont d'ailleurs pas tous rencontrés. Par exemple, des représentants des villes, du MAPAQ et de la Direction de la santé publique auraient pu être des personnes intéressantes à interviewer pour en connaître davantage sur les SA de chacune des villes. De surcroit, le nombre de critères choisis à partir de la revue de littérature est limité à 12. Or, si plus de critères avaient été retenus, les résultats auraient probablement été différents et les recommandations plus précises. L'auteure a cependant misé sur la qualité de l'information plutôt que sur la quantité en faisant des recherches sur Internet et dans les livres, mais aussi en réalisant des entrevues.

4. LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DES VILLES CIBLÉES

Dans ce chapitre, les SA de l'agglomération de Montréal, de la ville de Sherbrooke ainsi que de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville sont décrits en développant sur les étapes de ceux-ci soit la production, transformation, distribution et gestion des matières résiduelles. De plus, les politiques et outils pertinents pour l'analyse ainsi que les acteurs influents sur les territoires sont nommés. Enfin, une brève analyse des enjeux locaux est présentée.

4.1 L'agglomération de Montréal

La ville de Montréal est une île au sud du Québec qui compte 19 arrondissements. Elle fait partie de l'agglomération de Montréal qui inclut également 15 villes de banlieues reconstituées (voir figure 4.1 Carte de l'agglomération de Montréal). Celle-ci offre des services sur l'entièreté du territoire de l'île, notamment l'évaluation foncière, le transport collectif, l'alimentation en eau et l'assainissement des eaux. De leurs côtés, les arrondissements de la ville de Montréal offrent les services comme le ramassage des matières résiduelles, la gestion des sports et des loisirs ainsi que l'entretien des parcs. (Ville de Montréal, s. d.a) La région administrative de Montréal, elle, possède les mêmes délimitations géographiques que l'agglomération de Montréal (Ministère des Affaires municipales et Occupation du territoire [MAMOT], s. d.). Le territoire de l'agglomération de Montréal sera l'objet d'analyse de ce travail, bien qu'il y ait certaines informations au niveau de la ville de Montréal.



Figure 4.1 Carte de l'agglomération de Montréal (tiré de Ville de Montréal, s. d.a)

4.1.1 Le système alimentaire

Le tableau ci-dessous (4.1) présente quelques statistiques sur l'agglomération de Montréal et son SA.

Tableau 4.1 Portrait de l'agglomération de Montréal (tiré de : Chahine, 2016; Comité de pilotage Système alimentaire montréalais [SAM], 2014; Dispensaire diététique de Montréal, 2016; Ville de Montréal, 2018)

Population	1,9 million d'habitants
Superficie	499 km ²
Région administrative	Montréal (16 municipalités)
Autres caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• 2047 ha de terres agricoles et 22 % de ces terres sont cultivées• 134 initiatives en agriculture urbaine qui occupent 29,76 ha• 60 % des Montréalais ont une alimentation faible en fruits et légumes (moins de 5 portions/jour)• 43 % des Montréalais ont une offre nulle ou négligeable d'aliments frais et sains à distance de marche (500 m)• 1/3 des Montréalais a au moins une maladie chronique• Le cout moyen du panier de provisions pour un régime nutritif est de 8,70 \$/personne/jour pour une famille moyenne de quatre

En 2010, l'agglomération de Montréal comptait 17 exploitations agricoles : 16 fermes ayant la production végétale comme activité dominante et une ferme de production animale. Les principales cultures végétales sont les céréales et les protéagineux, les légumes, les cultures abritées et l'horticulture ornementale ainsi que l'acériculture. (MAPAQ et Communauté métropolitaine de Montréal [CMM], 2013) L'ensemble de l'industrie bioalimentaire de la région génère 6220 millions de dollars sur le plan du PIB (produit intérieur brut) au prix de base et 122 300 emplois. L'industrie de la transformation est très importante. C'est 40 % de ces industries qui se retrouvent sur le territoire de l'agglomération de Montréal et celles-ci génèrent 2956 millions de dollars sur le plan du PIB au prix de base et 18 800 emplois. (MAPAQ, 2015) Les principales industries de ce domaine sont les boulangeries et pâtisseries, la transformation de fruits et légumes frais et congelés, celle de viande et, enfin, celle de confiseries. (MAPAQ et CMM, 2013)

En ce qui concerne la distribution, autre que les épiceries traditionnelles telles qu'IGA, Provigo, Maxi, etc., il y a quatre grands marchés publics sur l'île de Montréal : Atwater, Jean-Talon, Maisonneuve et Lachine. Il y a aussi trois marchés solidaires et sept marchés de quartier, sans oublier l'offre de paniers d'aliments locaux, biologiques ou d'agriculture urbaine. (Corporation de gestion des marchés publics de Montréal, 2018) En effet, les paniers de produits locaux d'Équiterre sont bien populaires; or il y a aussi d'autres

offres telles que les paniers des fermes urbaines Lufa et ceux de Secondlife qui offre des fruits et légumes « difformes » retirés des épiceries. (Équiterre, s. d.; Les Fermes Lufa, 2018; SecondLife, 2018)

Au niveau de la gestion des matières résiduelles, la Ville de Montréal effectue la collecte de résidus alimentaires à plus de 410 000 logements sur son territoire depuis 2008. Elle a également de nouveaux objectifs pour faire monter ce nombre jusqu'à 540 000 d'ici 2019 ce qui représenterait environ 60 % des portes (Ville de Montréal, s. d.b ; Pineda, 2015). Les citoyens peuvent aussi consulter son site Internet afin d'en apprendre plus sur le concept des 3RV (réduire, réemploi, recycler, valoriser) et sur les manières de faire un bon tri de ses matières résiduelles. Un guide sur le compostage à la maison est d'ailleurs disponible en ligne. (Ville de Montréal, s. d.b)

Plusieurs initiatives d'alimentation alternative sont également présentes sur le territoire de l'agglomération de Montréal. L'innovation dans ce domaine est en perpétuelle croissance, par exemple, les cultures sur les toits et les serres sont de plus en plus fréquentes. (MAPAQ, 2015) Les citoyens, quant à eux, ont un grand intérêt envers les projets d'agriculture urbaine qui procurent des bénéfices sur plusieurs dimensions (interactions sociales, diminution des ilots de chaleur, lutte à la pauvreté, etc.). (Comité de pilotage SAM, 2014) De plus, la Ville de Montréal encourage les organismes communautaires, les entreprises, les citoyens et autres à implanter des projets d'agriculture urbaine. Celle-ci possède un comité de travail sur l'agriculture urbaine et plusieurs jardins communautaires qui sont à la disposition des citoyens. (Ville de Montréal, s. d.c)

D'une part, plusieurs Montréalais habitent dans un secteur désigné comme « désert alimentaire » puisqu'il n'y a pas de marchés d'alimentation à moins de 500 mètres de distance ce qui est considéré comme une distance de marche raisonnable. La Direction de santé publique (DSP) de l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal a réalisé une étude sur l'agglomération de Montréal qui démontre que les quartiers étant les mieux desservis sont au centre de l'île et les personnes moins aisées habitent généralement cet endroit. Or, la présence d'un marché n'implique pas nécessairement que les habitants vont y choisir des aliments sains. C'est pourquoi la sensibilisation et l'éducation à de saines habitudes de vie prennent tout leur sens. (Bertrand et Thérien, 2013)

D'autre part, les résidences plus éloignées du centre de l'île offrent très peu d'options concernant les marchés d'alimentation et ces derniers sont souvent seulement accessibles en voiture (voir zones grises

sur la figure 4.2). Cependant, certains groupes tels que les nouveaux immigrants, les familles monoparentales et les personnes sans diplômes habitent ces secteurs, mais n'ont pas facilement accès à ce type de transport notamment par manque de ressources financières. C'est environ le tiers de la population de ces zones qui est considéré comme ayant un faible revenu. Ainsi, l'accessibilité aux marchés d'alimentation pour ces personnes est grandement diminuée. (Bertrand et Thérien, 2013)

Sur la figure 4.2 ci-dessus, les zones rouges représentent les endroits où il y a très peu de marchés d'alimentation et celles qui sont grises sont les territoires où l'offre est nulle. (Bertrand et Thérien, 2013)

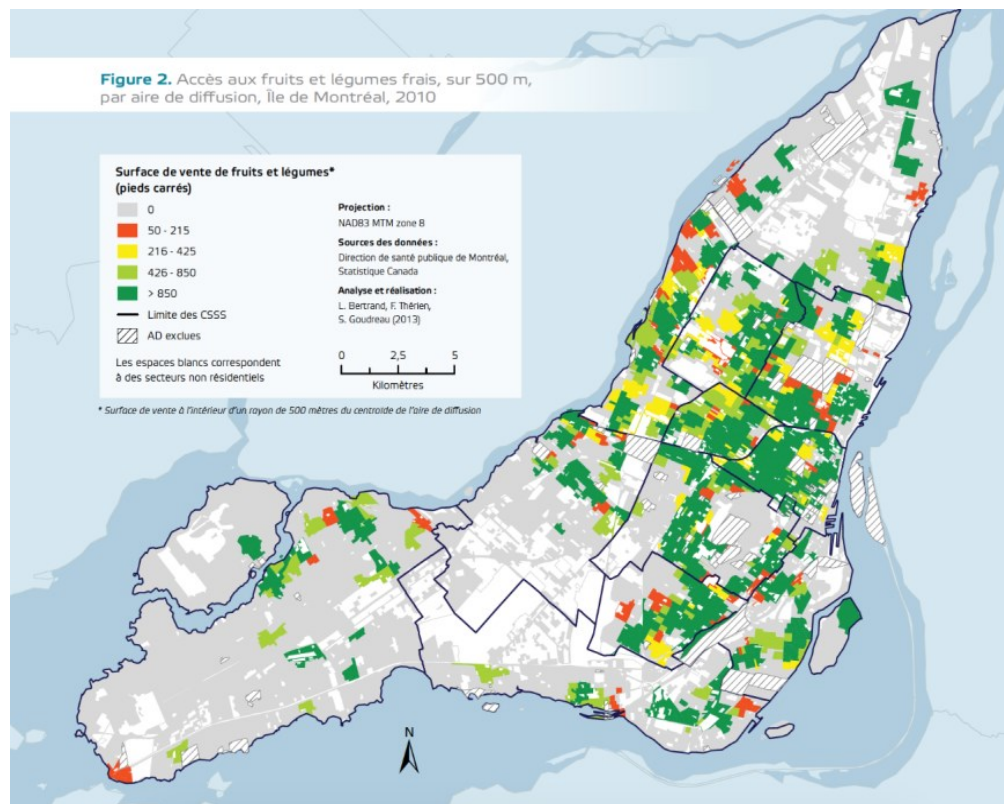


Figure 4.2 L'accessibilité aux fruits et légumes frais à Montréal (tiré de : Bertrand et Thérien, 2013)

De surcroît, la DSP s'inquiète du coût du panier d'aliments pour les Montréalais. En effet, c'est 16,2 % de la population, soit une personne sur six, qui vit de l'insécurité alimentaire à Montréal, ce qui classe la ville au 2^e rang des villes canadiennes qui ont cette problématique. (Ville de Montréal, s. d.d) De plus, selon le Bilan-Faim de Moisson Montréal, sur le territoire de l'agglomération de Montréal, les personnes qui demandent de l'aide alimentaire ont comme principale raison que le coût des aliments est trop élevé pour leur budget. En effet, le coût de la vie augmente avec les années, alors que les salaires ne suivent pas cette

hausse. Bien que Moisson Montréal déclare que le nombre de demandes d'aide alimentaire est pratiquement le même depuis deux années et a même quelque peu diminué, le profil des personnes qui en bénéficient a changé. Effectivement, en général, les bénéficiaires sont des personnes en situation d'itinérance, des familles monoparentales et des nouveaux immigrants. Or, une nouvelle classe de personnes qui détient un emploi demande maintenant de l'aide alimentaire. C'est 11,4 % des bénéficiaires qui auraient un emploi selon Moisson Montréal. Ajoutons qu'il y a une apparition de personnes qui sont aux études et qui demandent une aide alimentaire (5,8 %). (Moisson Montréal, 2017)

Du côté gouvernance, la Ville de Montréal participe au soutien de certains organes qui ont comme mission d'améliorer le SA. Par exemple, le Système alimentaire montréalais (SAM) a été créé en 2011 et était constitué de plusieurs acteurs importants dans le domaine de l'alimentation tels que le MAPAQ, Québec en forme, des organismes et la Ville elle-même. Ce réseau avait comme vision d'« innover pour mieux se nourrir et se développer » afin qu'« en 2025, toutes les citoyennes et citoyens de l'agglomération de Montréal [aient] accès à une saine alimentation diversifiée, de proximité et abordable dans une perspective de développement durable. » (SAM, s. d.) Les principales orientations étaient :

- « Enrichir l'offre alimentaire montréalaise;
- Réduire l'empreinte écologique du système alimentaire;
- Favoriser l'accès à une saine alimentation;
- Promouvoir la saine alimentation;
- Renforcer le maillage régional » (Chahine, 2016).

De nombreux projets ont été réalisés et soutenus grâce au SAM et des organisations locales, régionales et nationales ont été mises en contact et ont travaillé ensemble afin de renforcer le SA de l'agglomération de Montréal. Le SAM est actuellement en processus de remplacement par un Conseil des politiques alimentaires (CPA) comme la Ville de Toronto et celle de Vancouver possèdent. Tout comme le SAM, le CPA comporte des représentants de la Ville de Montréal et du MAPAQ. Des personnes de la société civile comme des universitaires, entreprises privées, OBNL et citoyens sont aussi représentés. Les activités du CPA ont commencé ce printemps 2018. (Alimann, 2018) Le comité exécutif du SAM a soutenu sa mise en place afin de « proposer des politiques, des orientations, des principes directeurs, des modifications règlementaires ou des programmes qui favorisent le développement d'un système alimentaire plus équitable, durable et collectif » (Ruby, 2016). Les membres du CPA vont se concerter et proposer des plans, politiques et stratégies afin d'améliorer la gouvernance dans ce domaine. (Alimann, 2018) Ainsi, ce

regroupement aidera à coordonner le système et aura aussi un rôle de conseiller et d'expert auprès des acteurs du SA de l'agglomération de Montréal. Des nouveaux projets et initiatives seront d'ailleurs testés afin d'avoir davantage de données sur ce qui fonctionne bien et qui pourrait être implanté à long terme sur le territoire. (Alimann, 2018)

4.1.2 Les politiques et outils en place

L'agglomération de Montréal et la Ville de Montréal n'ont pas de politique alimentaire, cependant certains des arrondissements du territoire possèdent des politiques, stratégies et documents qui concernent le SA. Le CPA travaillera avec la Ville de Montréal et les arrondissements pour coordonner ces outils et créer un document plus complet pour la totalité du territoire de l'île. Voici les documents, en ordre alphabétique, qui concernent l'agriculture et l'alimentation à Montréal.

Le système alimentaire lachinois

L'arrondissement de Lachine détient le Groupe de travail en sécurité alimentaire qui a élaboré un document en 2014 pour décrire son SA, identifier les acteurs et exposer les initiatives déjà existantes. Celui-ci procure aussi des pistes d'action pour le mettre en valeur et l'améliorer. Les neuf axes d'interventions traitent de l'agriculture urbaine, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et des liens avec la politique et l'aménagement du territoire. (Groupe de travail en sécurité alimentaire de Lachine et Table de Concertation Jeunesse de Lachine, 2014)

Montréal durable 2016-2020, ensemble pour une métropole durable

Le plan de développement durable de la Ville de Montréal expose sa vision, ses défis et ses priorités pour devenir une métropole plus durable. Pour atteindre ces objectifs, 20 actions sont proposées dont deux concernant l'alimentation : la lutte contre le gaspillage alimentaire et le soutien à l'agriculture urbaine ainsi que l'amélioration à l'accès à une alimentation saine. Les arrondissements doivent donc viser ces objectifs et prévoir des actions en ce sens dans leurs plans de développement durable. (Bureau du développement durable, 2016)

Plan de développement d'un système alimentaire équitable et durable de la collectivité montréalaise (SAM 2025)

Ce document a été développé en 2014 grâce au comité de pilotage du SAM et expose les mandats de celui-ci ainsi que ses orientations. Le SA de ce territoire est aussi décrit brièvement et les actions prévues du SAM sont données. (Comité de pilotage SAM, 2014)

Plan de développement de la zone agricole de l'agglomération de Montréal

Ce document, qui date de 2015, aborde le développement agricole du territoire de l'agglomération de Montréal. Les caractéristiques de celui-ci ainsi que les activités agricoles sont décrites. De plus, l'agriculture en zone urbaine est présentée. Enfin, une planification afin de développer le potentiel agricole du territoire est exposée à l'aide d'un diagnostic de la situation, d'un plan d'action et d'orientations. (Ville de Montréal, 2015)

Politique sur les saines habitudes de vie de Montréal-Nord

L'arrondissement de Montréal-Nord s'est basé sur les orientations et politiques gouvernementales en matière de saines habitudes de vie pour élaborer sa politique. Pour les années 2017 à 2025, l'arrondissement vise trois axes soit l'accès à une saine alimentation, l'adoption d'un mode de vie physiquement actif et la promotion de saines habitudes de vie. Puis, elle propose des orientations en lien avec les axes ainsi que des suggestions d'actions. De plus, un bref état de la situation de l'arrondissement au niveau de la qualité de vie de ses citoyens et leurs habitudes de vie est fait. (L'arrondissement de Montréal-Nord, s. d.)

RCA1517255 Projet de règlement modifiant le Règlement d'urbanisme de l'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce (01-276) le Règlement sur le certificat d'occupation et certain permis à l'égard de l'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce (R.R.V.M., c. C-3.2) et le Règlement d'urbanisme d'une partie de l'arrondissement Mont-Royal (01-281)

Ce règlement, adopté le 2 novembre 2015, souligne que l'arrondissement s'est engagé à mentionner et à encourager l'alimentation saine et les bonnes habitudes de vie lors de la rédaction de nouveaux règlements, de la planification d'activités et de l'aménagement de son territoire. Pour cet arrondissement, le verdissement, la promotion de modes de transport actifs, les marchés publics et les jardins

communautaires et collectifs sont importants et ce règlement le souligne. (Conseil d'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce, 2015)

Schéma d'aménagement et de développement de l'agglomération de Montréal

Ce document élaboré en 2015 et modifié en 2016 procure les orientations et les priorités pour l'agglomération de Montréal en ce qui concerne la gestion de son territoire. Celui-ci traite à quelques reprises de la protection des zones agricoles, mais aussi de l'agriculture urbaine. En effet, la pratique de l'agriculture urbaine est encouragée, et ce, sur les terrains vacants du territoire. Aussi, les toits végétalisés et le verdissement pour la lutte contre les îlots de chaleur sont encouragés et balisés. (Agglomération de Montréal, 2015) À partir de ce document, la Ville de Montréal a développé son Plan d'urbanisme (PU) qui traite davantage de verdissement et de toits végétalisés que d'environnement sain et de qualité de vie. De plus, les concepts d'agriculture urbaine ou d'alimentation n'y sont pas abordés. (Ville de Montréal, s.d.e)

Stratégie alimentaire de Ville-Marie

Ce document de 2016 propose des axes d'interventions précis et des actions afin de mobiliser la population de l'arrondissement et les autorités face aux enjeux alimentaires tels que la saine alimentation et l'insécurité alimentaire. Également, il est mentionné la présence d'un comité de suivi qui a comme mandat de soutenir la politique et de coordonner les actions. Le Carrefour alimentaire Centre-Sud est aussi mentionné comme un acteur important pour le soutien de la politique. (L'arrondissement de Ville-Marie, 2016)

4.1.3 Les acteurs influents

Sur le territoire de l'agglomération de Montréal, il y a plusieurs acteurs qui œuvrent dans le domaine de l'alimentation durable. En voici quelques-uns qui sont ressortis comme importants dans la recherche sur son SA.

- ❖ Alternatives
- ❖ Centre d'écologie urbaine de Montréal
- ❖ Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine durable (CRAPAUD)
- ❖ Commission sur le développement social et la diversité montréalaise
- ❖ Conseil des politiques alimentaires (CPA)

- ❖ Conseil régional de l'environnement de Montréal (CRE-Montréal)
- ❖ Directeur de santé publique (DSP) de Montréal
- ❖ Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB)
- ❖ Les Fermes Lufa
- ❖ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- ❖ Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
- ❖ Moisson Montréal
- ❖ Montréal, Métropole en santé
- ❖ Regroupement des éco-quartiers
- ❖ Système alimentaire montréalais (SAM)
- ❖ Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain
- ❖ Union des producteurs agricoles (UPA)
- ❖ Ville de Montréal
- ❖ Vivre en Ville, la voie des collectivités durables

4.1.4 Les enjeux locaux

L'agglomération de Montréal fait face à certains enjeux bien qu'il y ait déjà plusieurs actions afin de développer et d'améliorer son SA. En général, le secteur agroalimentaire de production agricole plus traditionnelle manque de dynamisme en raison du manque d'investissement, de l'absence de relève et de l'accès difficile aux terres. Par conséquent, les défis sont d'investir davantage de ressources humaines comme financières en agriculture afin de valoriser son importance sur le territoire de l'agglomération de Montréal. D'ailleurs, puisque le volet de la transformation est primordial dans cette région du Québec, il devrait être davantage mis en valeur. L'adoption de stratégies allant dans ce sens permettrait d'encourager l'agriculture, et ce, autant dans les zones vertes que dans les zones urbaines. (MAPAQ, 2015)

Concernant la gestion de l'agglomération de Montréal, celle-ci est complexe puisqu'il y a plusieurs acteurs au niveau de la Ville de Montréal et de ses arrondissements, mais aussi, au niveau régional avec les villes de banlieues. Cela amène un manque de vision et d'actions communes. C'est ainsi que les acteurs en alimentation devraient s'unifier et se concerter afin de développer le potentiel de ce secteur. Le CPA a justement été créé afin d'améliorer cette situation. (Alimann, 2018) Enfin, puisqu'il y a déjà plusieurs initiatives d'alimentation durable, le défi serait de les soutenir et de favoriser l'émergence de nouveaux projets afin de lutter contre l'insécurité alimentaire, les maladies cardiovasculaires et les conséquences négatives en lien avec le domaine de l'alimentation. (Comité de pilotage SAM, 2014)

4.2 La ville de Sherbrooke

Le territoire de Sherbrooke est constitué de quatre arrondissements : De Brompton – Rock Forest – Saint-Élie – Deauville, de Fleurimont, de Lennoxville et des Nations. (Ville de Sherbrooke, 2018a) Voici une carte des arrondissements.



Figure 4.3 Carte des arrondissements de la ville de Sherbrooke (tiré de Ville de Sherbrooke, 2018a)

4.2.1 Le système alimentaire

Le tableau ci-dessous (4.2) présente quelques statistiques sur Sherbrooke et son SA.

Tableau 4.2 Portrait de la ville de Sherbrooke (tiré de : Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2017; Chalifour, 2014; Perreault et Riel, 2014; Ville de Sherbrooke, 2018b)

Population	165 859 habitants
Superficie	366, 16 km ²
Région administrative	Estrie
Autres caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• 73 exploitations agricoles (2,8 % des exploitations de l’Estrie)• Principales cultures : lait, cultures abritées et céréales et protéagineux• Reconnue pour la transformation et la restauration• 6 centres d’alimentations biologiques, locaux ou équitables• 70 % de la population de la ville de Sherbrooke habite à plus de 1000 mètres (environ 12 minutes à pied) d’un centre d’alimentation

La ville de Sherbrooke détient le plus petit nombre d'exploitations agricoles de l'Estrie. En 2010, les 73 exploitations équivalaient à 2,7 % des terres cultivées en Estrie et rapportaient 11,1 millions de dollars. Pour la même année, la zone agricole permanente était de 13 438 hectares, et 5 650 hectares étaient exploités. La production végétale sur le territoire de la ville est constituée principalement de céréales, de protéagineuses et de fourrages. Le maïs-grain et le soya sont les principaux et ceux-ci sont produits en majorité avec des OGM. L'agrotourisme, quant à lui, n'est pas très présent avec seulement deux fermes qui l'offrent en date de 2012. Cette ville est davantage reconnue pour ses entreprises de transformation et ses établissements de restauration. En effet, en Estrie, le territoire sherbrookoise accueille 43,8 % des entreprises de transformation alimentaire et 44,1 % de celles en restauration. Celles-ci génèrent 485 emplois soit 27,5 % des emplois de la région. (Chalifour, 2014)

L'arrondissement de Lennoxville accueille le Centre de recherche et de développement (CRD) de Sherbrooke sur le bovin laitier et le porc d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Celui-ci exploite un terrain de 289 hectares. Ses travaux consistent en l'amélioration de l'efficacité et de la productivité des activités agricoles en améliorant la résistance aux maladies, tout en utilisant le moins possible d'antibiotique, et en prônant le bien-être animal. Ce centre essaie aussi de minimiser les impacts environnementaux en diminuant les GES et en trouvant des solutions pour diminuer les odeurs des excréments des vaches et porcs. (Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2017)

De plus, il y a plusieurs centres de distribution d'aliments naturels, locaux et en vrac. En effet, les produits plus alternatifs cultivés à Sherbrooke, mais aussi des autres villes de la région sont accessibles par la population. Du côté de la production biologique, trois fermes soit la Ferme St-Catherine, la Ferme des trois cultures et la Ferme Urbaine Vertige sont présentes sur le territoire de la ville. (Ville de Sherbrooke, 2018c) Des paniers de denrées fraîches et locales sont aussi disponibles. Entre autres, les organismes Alter-Native Bio et Équiterre offrent ce type de service (Alter-native Bio, s. d.; Équiterre, s. d.). Le marché de la Gare et le Marché de solidarité Les AmiEs de la Terre de l'Estrie sont des endroits où le consommateur peut retrouver des aliments sains, frais et locaux. (MAPAQ, 2018) Pour sa part, la boutique Le Silo a comme mission de produire zéro déchet et offre des produits en vrac, biologiques et souvent locaux. (Le Silo, s. d.) Enfin, quelques fermes offrent l'autocueillette telles que la Boîte à Légumes, Le jardin fruitier et la Framboisière Bellevue. (MAPAQ, 2018)

Depuis 2011, la ville de Sherbrooke est une ville équitable grâce à la mobilisation de plusieurs organismes afin d'atteindre les critères de Fairtrade Canada. (Ville de Sherbrooke, 2018d) En effet, une bonne variété de produits et articles équitables est offerte dans différents centres d'alimentation et boutiques de vêtements en plus de la réalisation d'activités de sensibilisation et d'éducation à la consommation responsable. (Fairtrade Canada, 2018) Par ailleurs, le Carrefour de Solidarité Internationale, un organisme de coopération internationale, a grandement participé à l'acquisition de cette attestation et continue à promouvoir le commerce équitable. (Carrefour de Solidarité Internationale, s. d.)

D'ailleurs, très récemment, la Ville de Sherbrooke a autorisé la possession de poules à domicile. Les propriétaires ont le droit à un minimum de deux poules et un maximum de cinq à la condition de s'inscrire à un registre. Le règlement est entré en vigueur le 6 juillet 2018 et il explique les critères à respecter concernant les installations pour les enclos et la garde de poules. (Ville de Sherbrooke, 2018e)

En ce qui concerne les jardins, il y en a trois communautaires soit Les Jardins Communautaires Marcel-Talbot, le Jardin communautaire Caroline-Bown et les Jardins Communautaires Shermont. Le Jardin collectif des Nations est le seul qui est de type collectif. Ceux-ci sont administrés par les arrondissements, cependant les analyses de sol préalables ont été réalisées par la division de l'environnement de la Ville de Sherbrooke. (Ville de Sherbrooke, 2018f) L'Université de Sherbrooke possède aussi un jardin collectif où les étudiants, les employés et toute la communauté universitaire peuvent s'inscrire et participer aux tâches pour ensuite recevoir une partie des récoltes. (Université de Sherbrooke, s. d.)

Du côté de la gestion des matières résiduelles sur le territoire de la ville de Sherbrooke, cela fait maintenant 11 ans que les résidus organiques du secteur résidentiel sont valorisés. En 2017, 29 091 tonnes métriques étaient enfouies, 15 529 compostées et 14 838 recyclées. (Ville de Sherbrooke, 2018g) Sur son site Internet, la Ville fait beaucoup d'éducation à la bonne gestion des matières à l'aide d'images, d'aide-mémoire et d'outils informatisés qui aident au tri. (Ville de Sherbrooke, 2018h) La pratique du compostage est bien ancrée chez les citoyens. Dans les industries, commerces et institutions (ICI) la collecte est actuellement considérée par la Ville. Le Conseil régional de l'environnement de l'Estrie (CREE) a mené deux études afin d'enquêter sur les possibilités d'améliorer le système de collecte des matières valorisables : une auprès de 33 ICI du centre-ville et l'autre visant 27 ICI situés dans le parc industriel. Cela a permis d'établir certains défis et des pistes de solutions afin de valoriser davantage les matières résiduelles. (CREE, 2017; CREE, 2017a) En ce moment, au centre-ville, le Centre de formation 24 juin

possède sept bacs pour le compost qui sont ramassés par la Ville. Il y a aussi six bacs dans le stationnement derrière le Café Croquis qui sont utilisés par ce dernier et qui sont disponibles aux autres commerces qui voudraient disposer de leurs matières organiques. Pour leur part, des commerces et institutions tels que le Maxi, l'Université de Sherbrooke, le CÉGEP ainsi que certains organismes et écoles utilisent la collecte privée. (S. Gagné Clermont, conversation par courriels, 17 août 2018) En ce moment, la Ville de Sherbrooke travaille sur une étude de faisabilité afin de trouver des options pour valoriser les matières résiduelles des ICI et du secteur de la CRD. C'est d'ailleurs un des objectifs mentionnés dans son Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR) 2016-2020 soit celui d'« évaluer les options pour mieux gérer les matières résiduelles générées sur le territoire » (Ville de Sherbrooke, 2016).

L'insécurité alimentaire est un enjeu important sur le territoire de la ville de Sherbrooke. Le Centre intégré universitaire de santé et services sociaux (CIUSSS) a publié plusieurs données sur cette situation et, dans une de ces études, il en ressort que neuf communautés sur 33 vivent plusieurs facteurs de risque tels que la présence de personnes seules, d'immigrants et de familles monoparentales. (Perreault et Riel, 2014) Selon les statistiques du gouvernement du Québec, les familles vivant avec un faible revenu sont aussi plus vulnérables. Celles-ci représentent 8,3 % de la population sherbrookoise (Bernier et al, 2017). Sur ces 33 communautés, quatre ont plus d'un désert alimentaire sur son territoire et quatre autres sont reconnues pour avoir un faible accès aux marchés d'alimentation. Donc, huit communautés sur 33 ont de fortes chances de subir de l'insécurité alimentaire. De plus, comme mentionné dans le tableau 4.2, 70 % de la population sherbrookoise vivent à plus de 1000 mètres d'un centre d'alimentation. Ainsi, l'utilisation d'une voiture ou du transport en commun est souvent nécessaire afin d'acquérir des aliments. Or, l'achat d'une voiture, son entretien et l'essence pour celle-ci amènent des coûts assez importants qu'une famille avec un faible revenu n'est pas nécessairement en mesure de

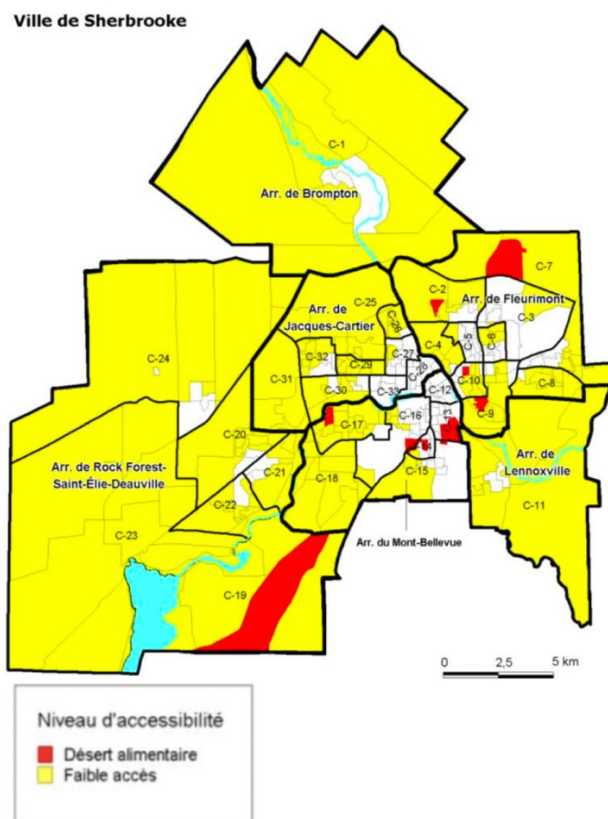


Figure 4.4 L'insécurité alimentaire à Sherbrooke
(tiré de Perreault et Riel, 2014)

payer. Il faut ajouter que le système de transport en commun doit donc permettre à tous de se déplacer facilement et fréquemment vers des centres d'alimentation. (Perreault et Riel, 2014)

Effectivement, le bilan de Moisson Estrie de 2014-2015 souligne que les demandes d'aide alimentaire ont augmenté de 25 % et que celles des personnes seules ont augmenté de 50 %. Ceci démontre que le prix et l'accessibilité pour l'achat d'aliments frais et sains font que plusieurs personnes nécessitent de l'aide pour bien s'alimenter. Plusieurs organismes communautaires et à but non lucratif tels que Le Partage St-François, La Grande Table et la Chaudronnée s'occupent de distribuer des denrées et de préparer des repas pour ces personnes. (Moisson Estrie, s. d.)

4.2.2 Les politiques et outils en place

La Ville de Sherbrooke possède une politique concernant l'offre alimentaire dans les infrastructures sportives et communautaires ainsi que quelques outils qui traitent de l'alimentation sur son territoire. Voici une description des documents qui ont été jugés importants. Ceux-ci sont en ordre alphabétique.

Plan d'adaptation aux changements climatiques 2013-2023

Dans ce document, la Ville de Sherbrooke expose les principaux axes et actions qu'elle planifie mettre en place afin de prévenir et de réduire les impacts des changements climatiques. En effet, celle-ci s'attend à ce qu'il y ait plusieurs conséquences sur l'environnement, les bâtiments, les services et le domaine socioéconomique. Plusieurs actions proposées dans le plan sont en lien avec le domaine de l'agriculture et de l'alimentation et auront de l'influence sur ceux-ci, telles que la meilleure gestion de l'eau et le verdissement du territoire. (Enviro-accès, Experts GES, 2013)

Plan de développement de la zone agricole

La Ville de Sherbrooke a élaboré ce document en mars 2018 dans lequel elle dresse le portrait de la région, des activités de production ainsi que des producteurs eux-mêmes. L'objectif principal est de mettre en valeur les activités de production grâce à un plan qui contient des orientations ainsi que des actions qui visent à répondre aux enjeux du territoire. (Ville de Sherbrooke, 2018i)

Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires

La Ville de Sherbrooke a élaboré une politique alimentaire en 2013 afin de réglementer et d'encourager une meilleure alimentation chez les jeunes et les personnes qui fréquentent les installations sportives et communautaires. Celle-ci, en collaboration avec l'Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, a changé l'offre alimentaire disponible pour enlever les boissons énergisantes ainsi que les aliments sucrés et transformés et les remplacer par des aliments contenant plus de fibres et ayant une haute valeur nutritive. Des options végétariennes et qui prennent en compte les allergies sont aussi favorisées. De plus, il y a des principes de développement durable qui soutiennent certaines actions de la politique, telles que l'utilisation de vaisselle durable en priorité sur celle compostable ou recyclable. Des instructions sont aussi données pour les fêtes et les événements afin d'offrir des choix alimentaires sains et de bien gérer les matières résiduelles. (Ville de Sherbrooke et Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, 2013)

Schéma d'aménagement et de développement revisité

La Ville de Sherbrooke aborde l'agriculture à quelques reprises dans son schéma d'aménagement et de développement. Celle-ci désire contrôler l'étalement urbain sur les terres agricoles, protéger ses milieux naturels et mettre en valeur ses activités agricoles pour développer leur potentiel. Elle fait aussi mention de l'agriculture urbaine et des avantages de celle-ci sur les milieux de vie des citoyens. Enfin, la Ville de Sherbrooke fait mention que le verdissement de son territoire peut être réalisé par des activités agricoles. (Ville de Sherbrooke, 2014)

4.2.3 Les acteurs influents

Il y a quelques acteurs qui ont été identifiés comme importants dans le SA de Sherbrooke. Voici une liste de ceux-ci.

- ❖ Centre de recherche et de développement (CRD) de Sherbrooke
- ❖ Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Estrie – Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke (CIUSSS)
- ❖ Conseil régional de l'environnement de l'Estrie (CREE)
- ❖ Croquarium
- ❖ Incroyables comestibles de Sherbrooke
- ❖ Les AmiEs de la Terre de l'Estrie (Marché de solidarité régionale)
- ❖ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

- ❖ Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
- ❖ Moisson Estrie
- ❖ Sherbrooke en transition
- ❖ Sherbrooke Ville nourricière
- ❖ Union des producteurs agricoles (UPA)
- ❖ Ville de Sherbrooke

4.2.4 Les enjeux locaux

La production agricole sur le territoire de la ville de Sherbrooke est en majorité animale ou destinée aux animaux. Ainsi, la diversification et le développement de cultures destinées à la consommation humaine sont des enjeux. De plus, la popularité des certifications biologiques est en constante croissance au Québec, ainsi les producteurs pourraient adhérer à ces principes dans un souci environnemental et pour la santé des humains et des animaux. Le territoire sherbrookoïse fait aussi face à un manque de relève agricole. De plus, les futurs agriculteurs ont de la difficulté à accéder aux terres pour des causes financières et administratives. Du côté environnemental, l'érosion du sol est également problématique et pourrait être diminuée par certaines pratiques agricoles. (MAPAQ, 2014)

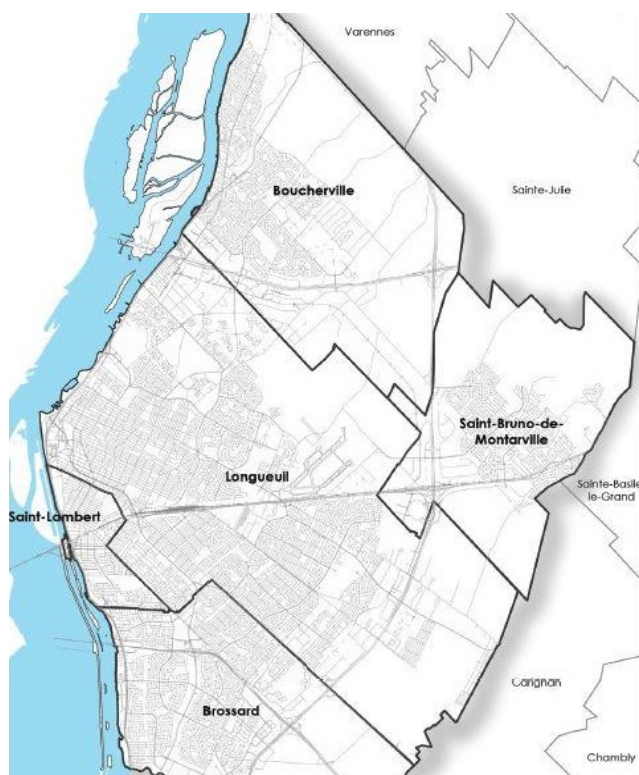
D'ailleurs, la Ville de Sherbrooke n'a pas de vision et d'objectifs clairs face à l'agriculture urbaine et aux autres initiatives d'alimentation alternative. Grâce aux connaissances acquises lors d'un travail universitaire sur ce sujet, il a été constaté qu'il y a un certain manque de soutien et de dynamisme de la part de la Ville envers les projets et les organismes de ce secteur¹. De plus, certaines initiatives ne sont pas identifiées sur le site Internet de la Ville telles que la ferme Terre d'Abondance ou le projet de toit vert de l'école Écocollectif, ce qui fait qu'ils sont difficiles à découvrir pour une personne qui n'est pas impliquée dans le secteur. (Terre d'Abondance, s. d.; Pion, 2018, 18 avril) Ainsi, le regroupement des différentes initiatives et leur promotion sont des défis. Une meilleure concertation des organismes et des personnes qui s'impliquent dans ce type de projets est également un enjeu. Notamment, la présence de regroupements tels que Sherbrooke en transition, un OBNL composé de citoyens bénévoles qui promeut

¹ Un travail académique proposant un cadre de référence pour la gestion des projets d'agriculture urbaine à la Ville de Sherbrooke, réalisé dans le cadre du cours ENV803 – Projet intégrateur. (Biswas, M., Bonin, N., Larouche, V., Ndiaye, O., 2017)

les initiatives citoyennes et désire la création d'une société résiliente et engagée, est une opportunité de rencontres et de concertation entre les acteurs du domaine. (Sherbrooke en transition, s. d.)

Enfin, la gestion du territoire de Sherbrooke autant dans les banlieues qu'au centre-ville peut avoir des impacts positifs autant que négatifs sur la création d'initiatives d'alimentation durable. C'est pourquoi des outils tels que le schéma d'aménagement et de développement, le plan d'urbanisme et le programme particulier d'urbanisme peuvent être des façons pour la Ville de préciser quel type de développement elle veut permettre sur son territoire. Par exemple, celle-ci peut préciser les affectations de son territoire pour protéger les zones agricoles de l'étalement urbain. Elle peut aussi promouvoir l'agriculture urbaine par la détermination d'espaces verts, par l'emplacement du mobilier urbain ou par le type d'aménagement paysager qu'elle désire prioriser. En ce moment, dans ces deux documents, la Ville survole les sujets tels que l'agriculture urbaine que sommairement. (Ville de Sherbrooke, 2014)

4.3 La ville de Saint-Bruno-de-Montarville



La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville a acquis son autonomie en 2006, cependant elle fait toujours partie de l'agglomération de Longueuil qui lui fournit quelques services comme l'évaluation foncière, le transport collectif, la sécurité publique et l'alimentation en eau. (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, 2013) La figure 4.5 démontre les limites du territoire de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville.

Figure 4.5 La ville de Saint-Bruno-de-Montarville et l'agglomération de Longueuil (tiré de Dallaire, Audet et Lévesque, 2014)

4.3.1 Le système alimentaire

Le tableau ci-dessous (4.3) présente quelques statistiques sur la ville de Saint-Bruno-de-Montarville et son SA.

Tableau 4.3 Portrait de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville (tiré de : Fortin, 2017)

Population	26 851 habitants
Superficie	43 km ²
Région administrative	Montréal
Autres caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• Fort potentiel agricole grâce à son climat, sa topographie et sa pédologie• 40 % de la population active travaille sur l'île de Montréal (24 % travaillent à Saint-Bruno-de-Montarville)• Économie tertiaire représente 75 % des emplois du territoire• 150 commerces et services• Présence d'un centre-ville harmonieux et à échelle humaine• Activités touristiques (centre de ski, pistes cyclables)• Peu de transport en commun, présence importante des automobiles

La ville de Saint-Bruno-de-Montarville possède 1258 hectares en zone agricole soit 30 % de son territoire. Il y a onze exploitations agricoles et leurs activités principales sont les grandes cultures et la culture maraîchère avec la présence d'un vignoble et d'une ferme de volaille. Il y a peu d'exploitation d'élevage intensif. De plus, la ville possède deux routes champêtres avec des paysages agricoles attrayants qui sont bien aimés par les citoyens. (Fortin, 2017) D'ailleurs, l'Institut de recherche et développement en agroenvironnement (IRDA) possède des terrains à Saint-Bruno-de-Montarville et effectue des activités de recherche et d'expérimentation en agriculture afin de définir des méthodes alternatives en lien avec le développement durable. Celui-ci possède une ferme biologique et un verger. Les produits restants sont offerts à des banques alimentaires et le verger est ouvert à l'autocueillette. (Fortin, 2017)

Du côté environnemental, l'utilisation de certains produits phytosanitaires est encadrée par la Ville, cependant seules quelques fermes sont certifiées biologiques, comme la ferme Robert Robert et celle de l'IRDA. Il y a des règlements pour baliser des bandes de protections pour l'épandage et les conditions météorologiques afin d'éviter la contamination. La Division de l'environnement s'assure du respect et des suivis de ces balises. (Fortin, 2017)

Concernant l'aménagement paysager, la Ville a récemment décidé d'opter pour des plantes comestibles qui représentaient 20 % des plantations en 2016. Il y a des pots destinés exclusivement aux plants nourriciers à la Place du Village ainsi que des arbres à noix et à fruits au parc Duquesne. Des ruches urbaines ont aussi été installées au parc du Frère-Marcel-Alary grâce à la collaboration de la Tribune Jeunesse de Saint-Bruno et l'entreprise d'économie sociale Alvéole. Celles-ci apportent une récolte de 40 kilogrammes de miel par année. La Ville offre également des parcelles de terrains dans un jardin communautaire à des citoyens pour qu'ils cultivent leurs propres légumes. (Fortin, 2017)

Pour l'étape de la transformation, il y a quelques entreprises telles que la chocolaterie Heyez et la boulangerie Pain et saveurs. Pour sa part, le Centre d'action bénévole (CAB) Les p'tits bonheurs offre des services alimentaires à la population tels que des plats préparés pour le Centre d'hébergement et de soins de longue durée et la popote roulante. (Fortin, 2017)

Pour ce qui est de la distribution alimentaire, il y a 43 commerces sur le territoire de la ville dont les centres d'alimentation traditionnels comme Métro et IGA, un boucher, un poissonnier et un magasin de vrac. L'objectif de la Ville est de garder les commerces proches de son centre-ville, ainsi elle utilise les règlements d'urbanisme et de zonage afin de baliser les endroits privilégiés pour le secteur de l'alimentation et d'instaurer un système de transport en commun pour les rendre accessibles. Saint-Bruno-de-Montarville possède aussi son Marché public estival qui offre des produits frais et locaux. Certaines fermes du secteur ont un kiosque de vente directement à leur ferme. Il y a également un système de paniers de fruits et légumes livrés à proximité des domiciles comme Équiterre et Alter-Native Bio. (Fortin, 2017)

Les citoyens de la ville sont en général assez aisés, ainsi il est reconnu qu'ils ont, en majorité, une alimentation assez saine et équilibrée. Or, il y a plusieurs commerces de restauration rapide et les options plus saines sont plus dispendieuses. Les personnes moins aisées n'y ont donc pas vraiment accès. De plus, généralement, les citoyens recherchent les prix les plus bas pour leurs achats, ainsi l'offre et la qualité des aliments sont impactées. D'ailleurs, la Ville n'a pas de politique alimentaire pour ses institutions et offre peu d'informations et d'éducation sur l'alimentation et ses impacts. (Fortin, 2017)

En ce qui concerne la gestion des matières résiduelles, la Ville possède peu de données sur le gaspillage alimentaire et les possibilités pour les citoyens de réduire leurs déchets. Cependant, celle-ci a des projets

de construction d'usine de biométhanisation et de compostage afin d'offrir la collecte à trois voies à ses citoyens en plus de miser sur la neutralité carbone avec les fermes de la région. (Fortin, 2017) Le principe serait d'utiliser les rejets agricoles, de les liquéfier et de les transformer en carburant qui pourrait chauffer les serres, mais aussi être utilisé par les compagnies de transport en remplacement du diesel. (É. Ménard, conversation téléphonique, 13 juin 2018) En attendant, la Ville encourage les citoyens à produire leur propre compost.

4.3.2 Les politiques et outils en place

La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville possède une politique alimentaire ainsi que certains documents législatifs qui abordent l'alimentation. Dans la section ci-dessous, ces outils sont présentés en ordre alphabétique et brièvement décrits.

Chapitre 8 Zone multifonctionnelle (M) – art. 530, 538 et 539

Ces articles abordent les possibilités pour la pratique d'agriculture sur les toits plats. En effet, les potagers, les serres et la pratique de l'apiculture sont permis sous certaines conditions. (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, 2017b)

Plan d'urbanisme de Saint-Bruno-de-Montarville

Ce plan datant de 2017 met l'accent sur la protection des milieux naturels et agricoles du territoire, promeut des habitudes de vie saine et mise sur le développement de la ville à échelle humaine. (Grenier, 2018) De plus, l'objectif est de diversifier les offres agricoles en favorisant l'agriculture urbaine et la foresterie durable. Ainsi, plus de permissions sont données afin de réaliser de l'agriculture à domicile en complément avec l'agriculture existante. La proximité des produits alimentaires est aussi encouragée. (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, 2017)

Plan de développement de la zone agricole de l'agglomération de Longueuil

Dans ce document, le territoire agricole de l'agglomération de Longueuil est décrit ainsi que les activités pratiquées sur celui-ci. Un diagnostic est présenté et certains constats sont réalisés grâce aux forces, aux faiblesses ainsi qu'aux enjeux du territoire. Enfin, un plan d'action avec une vision et des orientations est proposé afin de bonifier le développement agricole. (Agglomération de Longueuil, s. d.)

Politique Ville nourricière

La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville possède une politique alimentaire qui est basée sur l'ouvrage de Vivre en Ville, *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités*, qui propose une méthode afin que les villes créent leurs propres politiques alimentaires (2014). Les principaux objectifs du document de la Ville sont de présenter le contexte de son SA, d'identifier les initiatives déjà existantes, de cibler les enjeux, d'identifier les principaux partenaires pour une potentielle collaboration et, enfin, de développer une vision et un plan d'action. L'identification de ces éléments faits, le but est de valoriser les initiatives qui fonctionnent bien, de prioriser les enjeux et de réaliser les actions afin de créer une « Ville nourricière ». Cette politique a été créée grâce à l'intérêt des citoyens de valoriser l'agriculture et l'alimentation. C'est ainsi qu'ils ont élu un nouveau conseil municipal et qu'avec les différents groupes, organismes et entreprises présents sur le territoire, un comité a été créé afin de travailler sur ce document. L'enthousiasme et les efforts de tous ces acteurs sont prometteurs pour la réussite du projet. (Fortin, 2017)

PPU secteur Sabourin

Ce programme particulier d'urbanisme souligne les fonctions agricoles pour le nouveau développement du quartier Sabourin. (Fortin et Laplante, 2017) Ce secteur auparavant agricole est maintenant dans le périmètre d'urbanisation de la ville, mais le désir de celle-ci est de baliser son développement et de favoriser l'agriculture urbaine. (Laplante, s. d.)

Règlement 2017-16 sur le contrôle des animaux

Ce document permet la possession de poules sur un terrain d'habitation de type unifamiliale ou un jumelé avec l'utilisation d'un poulailler et d'un parquet extérieur. (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, 2018)

Règlement de zonage URB-Z2017 Chapitre 3 Zone du groupe habitation (H) – art. 116.1 et 116.2

Ces articles permettent des potagers de façade de domiciles sous certaines conditions. (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, 2017a)

4.3.3 Les acteurs influents

Il y a plusieurs acteurs primordiaux à Saint-Bruno-de-Montarville qui sont à informer, à consulter et à faire participer pour la création d'une « Ville nourricière » et d'un SAD. En voici quelques-uns.

- ❖ Agglomération de Longueuil
- ❖ Centre d'action bénévole (CAB) Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno
- ❖ Centre de santé et de services sociaux
- ❖ Cercle de fermières Saint-Bruno-de-Montarville
- ❖ Commissions scolaires
- ❖ Communauté métropolitaine de Montréal (CMM)
- ❖ Institut de recherche et développement en agroenvironnement (IRDA)
- ❖ Maison des jeunes
- ❖ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- ❖ Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
- ❖ Société d'horticulture et d'écologie de Saint-Bruno-de-Montarville
- ❖ Tribune jeunesse
- ❖ Union des producteurs agricole (UPA)
- ❖ Ville de Saint-Bruno-de-Montarville
- ❖ Vivre en Ville

4.3.4 Les enjeux locaux

La ville de Saint-Bruno-de-Montarville fait face à plusieurs enjeux locaux qui doivent être pris en compte afin d'améliorer son SA. D'abord, il y a un manque de données sur certains thèmes comme les habitudes alimentaires des citoyens, le gaspillage alimentaire et la situation agricole du territoire. L'insuffisance des ressources humaines, financières et techniques est une des raisons de ce manque d'information. (Fortin, 2017) Ensuite, un besoin de coordonner les actions de production, transformation et distribution est présent. (Laplante, s. d.) En effet, les produits des agriculteurs de la ville ne sont pas assez mis en valeur et transformés pour offrir de nouveaux produits aux citoyens qui désirent avoir plus de choix locaux. Ainsi, il y a des lacunes concernant la communication entre les acteurs du SA. (Grenier, 2018) D'un autre côté, les citoyens, eux, manquent de connaissances sur l'importance de favoriser les produits locaux et de respecter les prix parfois plus élevés. La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville a un rôle primordial dans cette éducation, mais aussi dans la transmission de l'information. La communication n'est pas adéquate ce qui fait que les citoyens ne connaissent pas toutes les possibilités concernant l'alimentation telles que la cueillette de noix, les consignes concernant les légumes des platebandes de la ville ainsi que l'achat de nouveaux produits venant de la région. D'ailleurs, l'offre agrotouristique gagnerait à être davantage

développée afin d'accroître le sentiment de fierté et d'appartenance des citoyens au territoire agricole.
(Fortin, 2017)

5. LES INITIATIVES DES VILLES À L'ÉTUDE

Dans ce chapitre, trois initiatives par villes (agglomération de Montréal, ville de Sherbrooke et ville de Saint-Bruno-de-Montarville) seront présentées et leurs activités seront décrites. Pour chaque ville, la première initiative représente la production, la deuxième, la transformation et la troisième, la gestion des matières résiduelles.

5.1 L'agglomération de Montréal

Cette section présente les trois initiatives de l'agglomération de Montréal.

5.1.1 Initiative 1 : Blanc de gris

L'entreprise Blanc de gris a commencé son projet de production de pleurotes en 2014. Ses champignons sont produits en pleine ville dans le secteur Hochelaga-Maisonneuve à partir de résidus de café, de drêches de brasserie et de copeaux de bois (voir figure 5.1). De plus, pour leur fabrication, aucun intrant chimique n'est utilisé. Blanc de gris se distingue par ses produits de qualité, frais et locaux. Les pleurotes sont vendus à des restaurateurs locaux situés près des installations de l'entreprise, ainsi le transport et les intermédiaires sont réduits ce qui minimise les impacts environnementaux du cycle alimentaire. (Blanc de gris, s. d.a).



Figure 5.1 Les intrants de Blanc de gris (tiré de : Blanc de gris, s. d.b)

Les copropriétaires accordent également une importance particulière à l'économie circulaire et veulent « boucler la boucle » afin de produire zéro déchet à long terme. En effet, les intrants soit le café, les drêches de brasserie et les copeaux de bois sont récoltés chez des cafés et microbrasseries du quartier qui veulent s'en débarrasser. Ensuite, le substrat en fin de vie est donné à des jardiniers comme compost. Même le CO₂ produit par la respiration des champignons est récupéré pour faire pousser des végétaux dans une

serre. En ce moment, un seul sac de poubelle est mis aux rebuts par deux semaines. (D. Lynch-Gauthier, conversation téléphonique, 14 juin 2018)

La culture de pleurote est fragile et nécessite de gérer plusieurs paramètres (voir figure 5.2). C'est ainsi que Blanc de gris possède six serres et produit ses champignons de façon à garder le maximum de fraîcheur. Ils sont ensuite délivrés aux restaurateurs et aux consommateurs dans un délai maximal de 24 heures afin de conserver le bon goût de ceux-ci. (D. Lynch-Gauthier, conversation téléphonique, 14 juin 2018)



Figure 5.2 Les pleurotes (tiré de : Blanc de gris, s. d.b)

D'ailleurs, ces types de champignons ont des qualités nutritives très bonnes. Les pleurotes possèdent cinq fois plus de protéines que la majorité des légumes et deux fois plus de calcium, fer et phosphore que la plupart des viandes. De plus, ils contiennent une grande variété de vitamines telles que B3, C, B2 et sont des antioxydants naturels. Enfin, pour un régime végétarien ou végétalien, le pleurote est un bon aliment à adopter pour avoir un bon apport en nutriment. (Ulele, s. d.)

5.1.2 Initiative 2 : Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve

La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve (CCHM) est un organisme à but non lucratif (OBNL) qui a comme mission de « promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes, en mettant l'économie au service du social » (La CCHM, 2018). La CCHM désire participer au développement d'une société plus juste, durable et inclusive. Cet organisme dynamise le secteur Hochelaga-Maisonneuve depuis 32 ans grâce à plusieurs activités : les ateliers de cuisine collective, le toit potager, l'insertion socioprofessionnelle et l'entreprise d'économie sociale. (La CCHM, 2018) En effet, toutes ces activités sont en interaction et créent des liens entre les citoyens afin de favoriser la mixité sociale dans le quartier. Comme celui-ci est reconnu comme un désert alimentaire, les services de l'organisme sont primordiaux pour beaucoup de résidents. (B. De Peyrelongue, rencontre en personne, 28 juin 2018)

Tout d'abord, les ateliers de la cuisine collective accueillent des groupes très divers. Il y a autant des enfants des écoles primaires, des adolescents, que des personnes handicapées, avec des problèmes

mentaux ou vivant l'itinérance. De plus, la condition financière n'est pas évaluée afin de faire partie d'un groupe, puisque des groupes de jeunes mères ou de végétariens ont aussi leurs places dans cette grande cuisine. La rencontre de toutes ces personnes favorise le rapprochement de celles-ci dans la communauté ce qui est un aspect important de cette activité. (B. De Peyrelongue, rencontre en personne, 28 juin 2018)

Ces 40 groupes cuisinent non seulement des plats pour un cout moyen de 0,64 \$ par portion, mais apprennent aussi le travail en équipe, comment bien préparer les aliments et les bénéfices d'une saine alimentation. (La CCHM, s. d.)

Ensuite, l'organisme a deux potagers : un sur le toit de l'organisme (voir figure 5.3) et un autre annexé au bâtiment de la Confédération des syndicats nationaux (CSN). Ainsi, c'est 1,5 tonne de fruits, fines herbes et légumes et 40 à 50 kilogrammes de miel qui sont produits de façon biologique (voir figure 5.4) (B. De Peyrelongue, rencontre en personne, 28 juin 2018). La CCHM a de bonnes relations avec plusieurs organismes et entreprises tels que Microhabitat et



Figure 5.3 Le potager sur le toit de la CCHM

Alvéole qui l'aident pour la réalisation et l'entretien des potagers. Les légumes sont ensuite vendus au Marché solidaire HM à côté des locaux de l'organisme tous les vendredis grâce à plusieurs bénévoles et organismes partenaires du quartier. Ainsi, les gens du quartier peuvent venir se chercher des fruits et légumes frais à distance de marche ce qui contribue à la lutte contre l'insécurité alimentaire. La cuisine collective, les groupes d'insertion socioprofessionnelle et le traiteur bénéficient également de fruits et légumes frais provenant du toit du bâtiment. D'ailleurs, sa présence favorise le verdissement du quartier,



Figure 5.4 Les ruches de la CCHM

diminue les ilots de chaleur et profite à l'organisme qui évite les problèmes de gestion de l'eau sur son toit. Enfin, des ateliers d'éducation sont donnés sur le toit et ceux-ci traitent notamment de la production maraîchère, de la dégustation de nouveaux produits ainsi que de l'utilisation d'herbes aromatiques et médicinales. L'objectif est de faire découvrir l'agriculture urbaine au public. Les enfants des écoles primaires des environs, des groupes de jeunes

adolescents comme des aînés y sont invités. Ce lieu est également un prétexte afin de faire rencontrer les gens de tous les horizons, de bâtir de nouvelles relations et de favoriser le partage de savoir afin que la communauté se mobilise et grandisse. (B. De Peyrelongue, rencontre en personne, 28 juin 2018)

La CCHM offre également une formation professionnelle de 950 heures pour devenir aide-cuisinier qui est reconnue par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (Certificat de formation de métier semi-spécialisé d'aide cuisiner). Par conséquent, les personnes qui désirent retourner sur le marché du travail peuvent suivre le cours de six mois et apprendre à maîtriser des recettes ainsi que des techniques de cuisine auprès du traiteur. Les participants suivent aussi des cours théoriques avec le cours du MAPAQ, des enseignements de français, de mathématiques et de gestion. Un suivi personnel et professionnel est donné à chaque participant durant deux ans afin de l'aider dans la recherche d'emploi. En 2017, il y a eu 115 finissants du programme. (La CCHM, s. d.)

Finalement, cet OBNL est aussi une entreprise d'économie sociale qui possède un service de traiteur, une résidence touristique, une cafétéria et quelques produits dérivés. Ces services permettent de générer des revenus qui bénéficient à toute la communauté par le biais des activités de l'organisme sur la sécurité alimentaire, l'insertion sociale et la mobilisation citoyenne. (B. De Peyrelongue, rencontre en personne, 28 juin 2018) Le service traiteur est reconnu à travers l'île de Montréal pour ses produits de qualité, concurrentiels et écoresponsables. En effet, des efforts de réduction des matières résiduelles sont constamment faits et une bonne majorité des plats sont végétariens et faits de produits locaux. Concernant la résidence touristique, les prix sont moindres afin de permettre, par exemple, à des organismes communautaires qui viennent d'ailleurs et qui ont peu de revenus de faire des rencontres types « lac-à-l'épaule » ou de participer à des colloques à Montréal. Le bâtiment de la CSN possède également une cafétéria « La Solidaire » et un jardin potager créé et géré par la CCHM qui offre des plats frais et abordables. Grâce à leurs jardins potagers et à leurs cuisines, la CCHM possède aussi quelques produits dérivés comme des ketchups, vinaigres, miels et brownies qui sont vendus au Marché Solidaire HM. (La CCHM, s. d.)

5.1.3 Initiative 3 : Jus LOOP

L'entreprise LOOP a comme mission de réduire le gaspillage alimentaire en réutilisant les fruits et légumes qui sont éliminés du circuit, car considérés comme imparfaits. Le principal produit est un jus pressé à froid avec les fruits et légumes qui ne peuvent plus être vendus par les distributeurs alimentaires (voir figure

5.5). Chaque bouteille contient 1,5 kilogramme de fruits et légumes. Ceux-ci sont lavés à l'eau alcaline puis pressés grâce à un extracteur à jus qui permet de garder tous les nutriments et vitamines. Puis, le jus est embouteillé dans des contenants recyclables et fabriqués localement. Enfin, puisque le jus n'est pas pasteurisé et que l'objectif est qu'il se conserve deux mois, les bouteilles subissent un traitement de pascalisation à froid. Les bouteilles de jus sont soumises à une pression qui détruit les bactéries pathogènes sans nuire au goût et aux nutriments. Puis, les restants des fruits et légumes qui sont sous forme de pulpe sont donnés à une entreprise de biscuits pour chien. (LOOP, 2017) Pour le moment, chaque semaine, l'initiative LOOP sauve 27 tonnes de fruits et légumes des déchets. Les fondateurs adhèrent aux principes de l'économie circulaire, c'est ainsi qu'ils cherchent constamment à améliorer le SA actuel pour qu'il y ait moins de pertes, de déchets et plus d'efficacité. (J. Poitras-Saulnier, conversation téléphonique, 26 juin 2018)



Figure 5.5 Les jus LOOP (tiré de : LOOP, 2017)

Cette initiative développe de nouveaux produits comme des *smoothies* en partenariat avec IGA et même une bière faite à partir de pain recyclé avec la brasserie New Deal de Boucherville. (J. Poitras-Saulnier, conversation téléphonique, 26 juin 2018) Dans la future bière, c'est entre 10 et 30 % du grain qui sera remplacé par des résidus de boulangeries. Le pain est multigrain, biologique et sans additif afin de ne pas ajouter de substances supplémentaires dans la bière. Trois sortes seront produites soit à la lime, aux clémentines et à la poire. Ainsi, les résidus de fruits et légumes seront aussi des ingrédients de la bière pour le tiers de son contenu. (Quessy, 2018, 16 juin)

L'entreprise LOOP a réellement les principes d'une bonne gestion des matières résiduelles à cœur. Des actions sont posées dans l'usine comme la réutilisation de caisses pour le transport des produits et le choix de bouteilles de jus responsables. De plus, afin d'être cohérent, au bureau administratif situé à Montréal, un tri serré des matières est fait. Des contenants réutilisables sont disponibles pour les employés qui vont s'acheter du café et de la nourriture à l'extérieur du bureau. L'initiative a d'ailleurs la

certification niveau 2 « Performance » de Recyc-Québec et sont en voie d'obtenir le niveau 3 « Performance + ». (J. Poitras-Saulnier, conversation téléphonique, 26 juin 2018)

Enfin, le côté social n'est pas laissé de côté puisque l'entreprise fait des donations à Moisson Montréal comme des produits avec des erreurs d'ingrédients ou des fruits et légumes restants. De plus, des employés avec de légers handicaps seront bientôt engagés pour réaliser des tâches plus manuelles et répétitives. (J. Poitras-Saulnier, conversation téléphonique, 26 juin 2018)

5.2 La ville de Sherbrooke

Cette section présente les trois initiatives de la ville de Sherbrooke.

5.2.1 Initiative 1 : Croquarium

Croquarium a comme mission de « contribuer au bien-être des jeunes par l'éducation alimentaire expérientielle axée sur les plaisirs de manger, de la terre à la table ». Cet OBNL est né grâce à une femme dont la passion est l'alimentation et la découverte de celle-ci par les enfants. C'est ainsi que Croquarium éveille les cinq sens des jeunes dans le but de leur faire prendre conscience du plaisir de s'alimenter de façon saine et responsable. Cet organisme offre des ateliers, conférences, formations, spectacles sensoriels et autres services aux écoles, milieux de la petite enfance, organismes communautaires et même au grand public et aux familles. Croquarium possède deux programmes principaux : « Un trésor dans mon jardin » et « Les aventuriers du goût ». Le premier projet offre aux jeunes de tous âges la chance de créer un jardin et de faire l'expérience complète du travail d'un maraîcher : planter, arroser, entretenir et récolter. Ainsi, dans cette activité productrice d'aliments, les participants apprennent d'où viennent les aliments et comment les produire. Dans le deuxième projet, l'univers des aliments est exploré grâce aux cinq sens des enfants et ceux-ci goûtent, touchent et cuisinent tout en apprenant le plaisir de bien manger. Les ateliers sont pédagogiques ainsi que ludiques et ils abordent l'alimentation sous ces multiples dimensions : social, économique, culturel, environnemental et psychologique. (Croquarium, 2017)

De plus, c'est maintenant la troisième année que Croquarium organise une activité de production, « Jardin jeunes entrepreneurs » (voir figure 5.6), qui donne la chance à 15 jeunes âgés de 10 à 15 ans d'avoir leur parcelle de terre pour produire des fruits, légumes et herbes qu'ils désirent pour ensuite les garder, les transformer ou les vendre. Pour l'été 2018, c'est le Jardin collectif des Nations (voir figure 5.7) qui accueille

les jeunes, leur procure un terrain et partage certaines installations comme le système de compost et de recyclage. L'objectif reste sensiblement le même que les autres programmes de Croquarium. Il consiste en la découverte du travail du maraîcher par la réalisation de ses tâches quotidiennes : la planification du jardin, la préparation de la terre, la plantation, l'entretien, la récolte, la transformation et la vente dans les marchés fermiers de la région. Les jeunes entrepreneurs sont accompagnés par des intervenants tels que des producteurs ainsi que des entrepreneurs et ils assistent à plusieurs ateliers pour les aider dans leur démarche. À travers ce projet de jardinage, les participants se rapprochent de la terre, font des liens entre la production maraîchère et les aliments et développent grandement leur créativité ainsi que leur autonomie. À long terme, Croquarium désire que les jeunes se rapprochent d'une alimentation durable et consciente de l'environnement ainsi que de la biodiversité grâce aux apprentissages dans les jardins. (Leclerc, S. Conservation téléphonique, 19 juillet 2018)



Figure 5.6 Les Jardins jeunes entrepreneurs



Figure 5.7 Le Jardin collectif des Nations

5.2.2 Initiative 2 : Moisson Estrie

Moisson Estrie est un OBNL qui redistribue des denrées auprès d'organismes et de personnes en Estrie depuis 1988. Un de ses objectifs est de récupérer les aliments qui seraient destinés aux rebuts, mais qui sont encore consommables, et de les offrir à des personnes moins nanties. Avec les années, la quantité d'aliments destinée à l'aide alimentaire croît sans cesse (voir figure 5.8). Ainsi, la lutte au gaspillage alimentaire est une action quotidienne pour cet organisme. (Moisson Estrie, 2015) Plusieurs fournisseurs en Estrie tels que la Boulangerie St-Méthode, le Maxi et la Coop d'Alentour et quelques-uns au Québec

tels que Moisson Montréal, la Fédération des producteurs de lait et la Tablee des chefs procurent des denrées pour les activités de Moisson Estrie. (Moisson Estrie, s. d.)

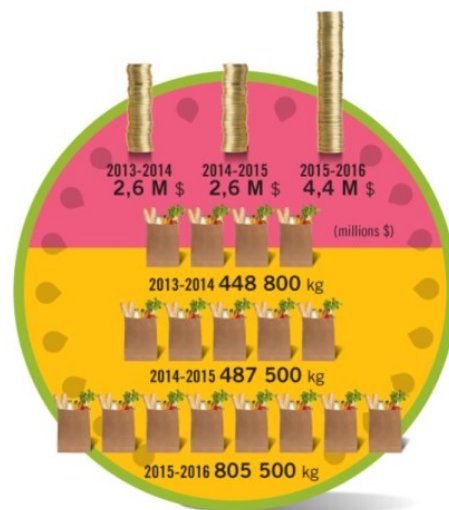


Figure 5.8 L'aide alimentaire de Moisson Estrie avec les années (tiré de : Moisson Estrie, 2015)

Moisson Estrie possède une épicerie sociale où les personnes vivant des difficultés peuvent obtenir des denrées gratuitement. Une grande variété de produits est offerte : céréale, pâte, riz, yogourt, fromage, viande, fruit, légume, etc. De plus, des produits différents et plus luxueux sont disponibles pour 50 % moins cher qu'en épicerie. (G. Côté, rencontre en personne, 5 juillet 2018) Un suivi est réalisé sur les conditions des personnes bénéficiant de cette aide afin de faire des catégories d'aide pour mieux répondre aux besoins de celles-ci et d'offrir des denrées à un plus grand nombre de personnes. Des professionnels tels que des travailleurs sociaux sont sollicités dans cette démarche et, si une consultation plus spécifique est nécessaire, les usagers sont confiés aux personnes-ressources. (Moisson Estrie, s. d.)

De plus, les produits donnés par les fournisseurs sont triés sur place et redistribués à plus de 30 organismes d'aide dans la région tels que Le Centre des femmes immigrantes, La Chaudronnée, l'Armée du Salut et La Grande Table. (Moisson Estrie, 2015) Des personnes en travaux communautaires et en réinsertion sociale aident dans l'entrepôt au tri, à la manipulation de caisses de denrées, à l'entretien, au chargement des camions, etc. Grâce à la collaboration d'Emploi-Québec et au Centre Saint-Michel, une quinzaine de postes de 26 semaines sont disponibles pour aider Moisson Estrie dans sa mission qui a un volet social primordial. Ces employés développent plusieurs compétences et aptitudes pour la réintégration du marché de l'emploi. (Moisson Estrie, s. d.)

D'ailleurs, Moisson Estrie transforme des aliments pour offrir plus de variété aux bénéficiaires, mais aussi pour éviter des pertes alimentaires de produits qui sont dans un état plus critique. Ainsi, des employés des programmes mentionnés ci-dessus participent également dans la cuisine à concocter des plats qui seront ensuite donnés à l'épicerie sociale et aux organismes d'aide de l'Estrie. (G. Côté, rencontre en personne, 5 juillet 2018)

5.2.3 Initiative 3 : Frigo Free Go

Le Frigo Free Go a été initié par la Corporation de développement économique communautaire de Sherbrooke (CDEC) il y a 2 ans. Cet organisme réunit plusieurs membres et sa mission est de

« promouvoir le développement économique communautaire et social, par l'accompagnement des entreprises d'économie sociale et par la mobilisation des communautés autour de projets structurants et novateurs visant la création de la richesse collective et l'amélioration de la qualité de vie ». (CDEC, 2018)

Ainsi, la CDEC dynamise la communauté en créant un milieu de vie sain et durable pour l'épanouissement des individus, des organismes et des entreprises. Le Frigo Free Go a été créé dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire domestique et l'insécurité alimentaire. En effet, un système d'économie circulaire est créé puisque les aliments qui ne seront pas mangés par une personne de la communauté le seront par une autre, donc le dépotoir sera évité. (S. Allal, rencontre en personne, 23 juillet 2018)

Il y a maintenant cinq réfrigérateurs qui sont répartis dans les différents arrondissements de la ville de Sherbrooke : à l'Armée du Salut, à l'Université de Sherbrooke (voir figure 5.9), au Cégep de Sherbrooke, aux Serres St-Élie et à l'École internationale du Phare. Ceux-ci sont en libre-service, disponibles 24 heures sur 24, afin que les particuliers viennent donner, prendre ou échanger des denrées alimentaires telles que des fruits, légumes, pains et viennoiseries. Ils ont toutefois à respecter deux règles : ne pas donner ce qu'ils ne mangeraient pas et prendre



Figure 5.9 Le Frigo Free Go UdeS (tiré de : Frigo Free Go – Université de Sherbrooke, s. d.)

seulement ce dont ils ont besoin. (Descôteaux, 2016) Plusieurs partenaires locaux des différents Frigo Free Go peuvent, eux, y laisser des produits transformés qu'ils n'ont pas vendus ou qu'ils ont de surplus. C'est ainsi que des sandwichs, sushis ou autres plats sont donnés pour des personnes moins aisées qui, généralement, n'auraient pas accès à ces types d'aliments sans le projet. (S. Allal, rencontre en personne, 23 juillet 2018)

Le Frigo Free Go est aussi une occasion de faire de la sensibilisation et de l'éducation auprès du public. En effet, des campagnes, activités et événements sont organisés afin de discuter du gaspillage alimentaire. (S. Allal, rencontre en personne, 23 juillet 2018) Par exemple, le comité du Frigo Free Go de l'Université de Sherbrooke prévoit d'organiser une épluchette de blé d'Inde afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire lors des déménagements des étudiants et en profiter pour impliquer de nouveaux bénévoles. (V. Boisclair, rencontre en personne, 20 juillet 2018) Des conseils sont aussi diffusés par les médias sociaux. Par exemple, un rappel avant les vacances d'été est fait qui conseille d'aller porter sa nourriture périssable dans le Frigo Free Go afin d'éviter les pertes alimentaires. D'un autre côté, les familles sont aussi invitées à venir chercher des aliments dans le réfrigérateur quand, notamment, il leur manque un ou deux ingrédients pour une recette. Ainsi, celles-ci évitent d'aller en acheter à l'épicerie. (Descôteaux, 2016)

Enfin, le Frigo Free Go est une occasion de favoriser la mixité sociale et de promouvoir le partage et l'entraide entre citoyennes et citoyens de Sherbrooke. Du fait que les personnes vont directement porter la nourriture dans le réfrigérateur, celles-ci vont peut-être rencontrer les bénéficiaires de l'initiative et discuter. C'est même une façon de tisser des liens entre les personnes plus aisées et celles en difficulté. Notamment, au Frigo Free Go du centre-ville, certains participants laissent des propositions de recettes pour accompagner les aliments partagés. Les commerces de la rue Wellington Nord et Sud participent également à ce « malaxeur de mixité sociale ». D'ailleurs, le projet est totalement soutenu par les dons des particuliers, des organismes et d'entreprises. La communauté s'est complètement approprié le projet en participant bénévolement au bien-être et à la santé de toutes et de tous. (S. Allal, rencontre en personne, 23 juillet 2018)

5.3 La ville de Saint-Bruno-de-Montarville

Cette section présente les trois initiatives de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville

5.3.1 Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint-Bruno

L'entreprise Agriculture Urbaine Saint-Bruno a beaucoup évolué au travers du temps et c'est depuis 1896 qu'elle a différentes productions sur plusieurs terrains. Aujourd'hui, celle-ci se dévoue à l'agriculture durable et écologique sur des terrains en zone blanche ou verte. Sa mission est d'offrir l'opportunité aux jeunes entrepreneurs de réaliser leurs projets d'agriculture à moindre coût et d'apprendre le métier d'agriculteur. (Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

En effet, il y a déjà beaucoup d'infrastructures présentes telles que des serres (voir figure 5.10) et l'entreprise continue à s'équiper tout en développant de nouveaux projets technologiques. La production de cette entreprise est sans intrants chimiques et celle-ci mise sur le développement de nouvelles techniques agricoles telles que l'agroforesterie, la lutte intégrée et la culture hydroponique. (É. Ménard, conversation téléphonique, 13 juin 2018)



Figure 5.10 Les serres (tiré de : Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

Grâce au financement et aux nombreux partenariats, Agriculture Urbaine Saint-Bruno peut donner la chance aux jeunes de réaliser des projets innovants sans devoir posséder des ressources financières importantes. Le volet éducatif est aussi très important pour cette entreprise. C'est ainsi qu'elle permet à la relève de rencontrer et de collaborer avec l'IRDA, le CRD de Saint-Jean-sur-Richelieu et le CRD de Saint-Hyacinthe. (Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016) De plus, le jeune agriculteur apprend la production, mais aussi l'importance de la mise en marché du produit par des projets de transformation et de distribution. Des professionnels de la gestion et de différentes technologies sont sollicités afin de faire des partenariats avec les futurs producteurs. Comme le site d'Agriculture Urbaine Saint-Bruno est situé à proximité de routes et de lieux achalandés, l'entreprise bénéficie d'une belle visibilité pour la vente de ses produits directement au magasin de la ferme (voir figure 5.11). (É. Ménard, conversation téléphonique, 13 juin 2018)



Figure 5.11 Le magasin (tiré de : Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

Les projets actuels de l'entreprise sont, tout d'abord, l'offre de paniers hebdomadaires avec une grande variété de fruits et de légumes cultivés en terre ou en serre. Les paniers sont de différentes tailles et prix pour plaire à plusieurs consommateurs. La production avicole est aussi pratiquée pour l'offre d'œufs et de produits transformés comme des conserves d'œufs et de betteraves dans le cidre de pomme. Des produits transformés avec la pomme tels que le jus, le vinaigre et la confiture sont aussi élaborés. De plus, Agriculture Urbaine Saint-Bruno possède des ruches pour la production de miel. La suppression de l'eau



Figure 5.12 Les champignons (tiré de : Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

dans les aliments, dessiccation, est également faite pour produire des fruits et légumes séchés. Il y a des projets assez innovants comme la production de champignons sauvages sur des buches de bois recyclées (voir figure 5.12) et celle de caféier sous serre. Enfin, des céréales biologiques, comme l'orge et le houblon, sont cultivées afin de produire des bières de microbrasserie. (Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

Agriculture Urbaine Saint-Bruno a comme objectif futur de produire des aliments pour la communauté et d'utiliser les terres de la ville de façon efficace afin de devenir une « Ville nourricière ». En effet, en raison des pertes de terres agricoles, de l'augmentation du vieillissement de la population et du manque de relève, cette entreprise veut construire un endroit où les installations fonctionnent avec les principes de l'économie circulaire. Par exemple, le compost produit par les animaux et par les résidus des champs serait utilisé pour la production maraîchère, mais aussi transformé afin de fournir l'énergie aux serres et, potentiellement, comme carburant aux véhicules. Cela sera fait grâce à la construction d'un composteur et d'un biométhanisateur. (É. Ménard, conversation téléphonique, 13 juin 2018) Plusieurs nouveaux projets seront développés comme la culture de lentilles, de céréales et des vergers. L'aquaponie et de la pisciculture feront aussi partie des activités futures de l'entreprise. De plus, des canards ainsi que des poules seront élevés pour leurs œufs et pour l'assainissement du compost et des eaux de piscicultures. Enfin, des brebis en lactation produiront du lait, fromage, yogourt, crème glacée, laine, agneau et prosciutto. (Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 2016)

5.3.2 Initiative 2 : Centre d'action bénévole Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno

Le CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno a été créé en 1987 et l'incorporation comme OBNL a eu lieu en 1989. Ainsi, cela fait près de 30 ans que cet organisme s'implique dans la communauté avec comme

objectifs de venir en aide aux plus démunis et d'apporter un soutien aux personnes en difficulté que ce soit des familles, ainés ou citoyens. Celui-ci accorde également une importance particulière à l'économie sociale et au développement durable. Le CAB de Saint-Bruno offre 23 services à 924 usagers grâce à 236 bénévoles et à une équipe qui s'occupe de l'organisation des activités du centre. (CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

Les services offerts aux personnes ainés varient de l'accompagnement et du transport pour un rendez-vous médical, à l'aide aux courses jusqu'à l'organisation de diverses activités sociales comme des cafés-causeries, des diners communautaires et des visites d'amitié. Le centre offre aussi de l'aide aux familles avec un accompagnement aux jeunes parents et remet des fournitures scolaires. Une friperie, des ateliers de conversation en anglais, un cinéma-causerie et différentes conférences et formations sont également des projets du CAB de Saint-Bruno. (CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

Concernant la solidarité alimentaire, cet organisme est très présent dans la ville et apporte un soutien grandement apprécié. Tout d'abord, le comptoir alimentaire nommé « La Ruche » permet la distribution de denrées alimentaires aux familles et aux personnes qui sont en situation difficile. Ainsi, grâce aux aliments donnés par Moisson Rive-Sud ainsi que quelques autres commerces de Saint-Bruno-de-Montarville tels que La tasse verte, Le pain dans les voiles, Le gout du bonheur et Second Cup, des personnes peuvent bénéficier d'une aide alimentaire gratuite. Une partie des récoltes des platebandes comestibles de la ville vont aussi au comptoir alimentaire. (CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

Le CAB de Saint-Bruno offre aussi le projet de « Cuisine collective » dans lequel quelques personnes se regroupent et cuisinent ensemble afin de préparer des repas santé et à moindre coût (1,30 \$ par portion). L'objectif est que les participants cuisinent des aliments le plus bruts possible, c'est ainsi que ceux transformés sont évités. De plus, les repas sont en majorité végétariens ou offrent une option pour remplacer la viande. (M.-È. Lépine, conversation téléphonique, 20 juin 2018)

Également, cet organisme cultive ses propres légumes dans les jardins communautaires de Saint-Bruno-de-Montarville, puisque la Ville leur a offert trois lots (voir figure 5.13). Ainsi, des



Figure 5.13 Les jardins communautaires (tiré de : CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

bénévoles sèment, entretiennent, récoltent et offrent une partie des aliments au comptoir alimentaire du CAB. D'ailleurs, des élèves d'une école primaire contribuent au travail dans les jardins, ainsi ceux-ci bénéficient de nouveaux apprentissages à propos de l'agriculture en plus d'aider l'organisme le CAB et, du même coup, leur communauté. (CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

De plus, le CAB en association avec Les Incroyables Comestibles de la Vallée encourage les citoyens à partager leurs légumes avec d'autres afin de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, lorsque vient le temps des récoltes, les propriétaires ont souvent de grosses quantités du même légume, et ce, dans une courte période de temps. Ainsi, le projet « Nourriture à partager » offre des points de distribution libre-service où les personnes peuvent apporter leurs légumes et les échanger ou les laisser pour les autres (voir figure 5.14). (CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.) Ce projet permet l'augmentation de la consommation d'aliments frais et sains et favorise les liens entre les citoyens. D'ailleurs, les restes des boîtes de fruits et de légumes sont donnés pour le comptoir alimentaire ou pour les cuisines collectives. Actuellement, l'organisme essaie de joindre les producteurs locaux afin que, dans le futur, ceux-ci donnent leurs surplus de légumes pour le projet afin d'éviter le gaspillage et qu'ils soient acheminés aux citoyens dans le besoin. Pour la première fois cet été, une étudiante à vélo fait un circuit dans la ville afin de desservir une plus grande proportion de citoyens en fruits et légumes. (M.-È. Lépine, conversation téléphonique, 20 juin 2018)



Figure 5.14 Le projet « Nourriture à partager » (tiré de : CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno, s. d.)

Enfin, le CAB de Saint-Bruno organise des activités de sensibilisation et d'éducation à propos de la saine alimentation. Par exemple, une « discosome » est réalisée trois fois par année à la fin du marché avec les surplus des producteurs. Les citoyens sont invités à goûter la soupe et les organisateurs en profitent pour faire de la sensibilisation sur le gaspillage alimentaire. Cet organisme organise aussi des cafés-rencontres où des conférences sont données et des discussions ont lieu afin d'aborder certains enjeux concernant l'alimentation. Des dégustations de légumes peu connus sont également une activité qui est réalisée par le CAB de Saint-Bruno afin de promouvoir la variété et de partager de nouvelles recettes aux citoyens. (M.-È. Lépine, conversation téléphonique, 20 juin 2018)

5.3.3 Initiative 3 : Au Royaume du Vrac



Figure 5.15 Au Royaume du Vrac (tiré de : Au Royaume du Vrac, s. d.)

L'entreprise Au Royaume du Vrac est un centre d'alimentation où une grande sélection de produits en vrac est offerte (voir figure 5.15). Celle-ci encourage le mouvement zéro déchet et désire la réduction des emballages et des déchets de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville. En effet, toutes les sortes de contenants et de sacs sont acceptées pour les achats : du pot de verre au sac de plastique réutilisé. De plus, la propriétaire tolère le mélange de produits similaires dans un même contenant puisqu'ils sont souvent le même prix et que cela réduit l'emballage. Elle veut aussi sensibiliser les consommateurs à acheter la quantité dont ils ont réellement besoin afin de limiter le gaspillage alimentaire. (N. Bedjaoui, conversation téléphonique, 27 juin 2018)

Concernant les produits offerts, il y a une grande gamme d'aliments naturels, biologiques, sans gluten et équitables (voir figure 5.16). Le local est promu pour plusieurs produits comme le miel et quelques sortes d'huiles, cependant certains aliments de sélection proviennent de l'extérieur du pays tels que les épices. (N. Bedjaoui, conversation téléphonique, 27 juin 2018)

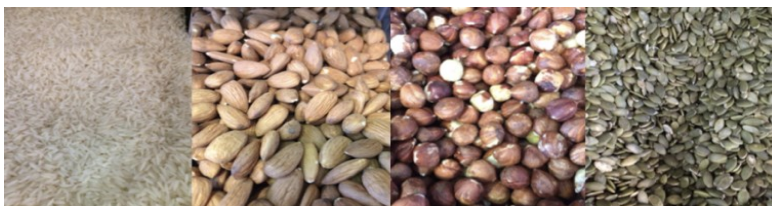


Figure 5.16 Les produits en vrac (tiré de : Au Royaume du Vrac, s. d.)

D'ailleurs, le service à la clientèle est primordial pour cette entreprise ainsi, les clients sont considérés, écoutés et conseillés. C'est pourquoi certains produits comme des sucreries ou chocolats sont disponibles en magasin. Or, pour la majeure partie, les aliments sont sélectionnés pour leur qualité et leurs bienfaits pour la santé et pour l'environnement. En effet, Au Royaume du Vrac est une entreprise familiale, donc la proximité avec les clients et la relation entre ceux-ci est de qualité. La visite ou l'achat dans cette boutique est aussi un prétexte pour l'éducation et la sensibilisation des consommateurs. La qualité des aliments et les façons de les préparer afin de profiter de chaque nutriment sont des informations expliquées aux clients. (N. Bedjaoui, conversation téléphonique, 27 juin 2018)

6. L'ANALYSE MULTICRITÈRE

Dans ce chapitre, les résultats de l'analyse multicritère sont discutés, comparés et analysés. Ceux-ci indiquent la correspondance entre le concept du SAD tel que décrit dans la littérature et certaines initiatives d'alimentation qui existent dans les villes choisies. Ces projets ont été développés grâce à des idées innovantes et par des personnes passionnées par une foule de domaines, dont l'environnement. Ainsi, l'objectif n'est pas de les hiérarchiser selon leur score, mais plutôt de démontrer ce qui est fait ailleurs et de donner des idées aux autres villes, organisations ou citoyens qui voudraient partir des projets similaires.

6.1 Analyse multicritère

Dans cette section, les trois tableaux de l'analyse multicritère de chaque ville sont donnés (tableaux 6.1, 6.2 et 6.3). Ils ont été remplis grâce aux réponses recueillies durant les entrevues avec les responsables des initiatives. Un tableau Excel en annexe 2 procure les détails des calculs pour le critère « prix des aliments ».

Tableau 6.1 Analyse multicritère de l'agglomération de Montréal

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Blanc de gris	Initiative 2 : CCHM	Initiative 3 : LOOP
Environnemental	Utilisation d'intrants de synthèse et d'OGM (Engrais chimiques, pesticides...)	<ul style="list-style-type: none"> o Non-utilisation d'intrants de synthèse : 5 o Utilisation d'intrants de synthèse : 1 	5 ou 1	5	5	1
	Provenance des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Provient de la ville même : 5 o Provient des régions autour de la ville (environ 50 km) : 4 o Provient du Québec à plus de 50 km de la ville : 3 o Provient du Canada ou d'un pays d'Amérique du nord : 2 o Provient d'un autre pays dans le monde : 1 	5 à 1	5	3	3
	Gestion des matières résiduelles	Installations pour le tri des matières résiduelles : <ul style="list-style-type: none"> o Recyclage et compost : 3 o Seulement recyclage ou seulement compost : 2 o Aucune GMR : 1 Actions pour limiter les matières résiduelles (+1 à chaque action, jusqu'à un maximum de +2 points) : <ul style="list-style-type: none"> o Achat en vrac (diminue les emballages) o Mouvement zéro déchet o Utilisation de matières qui étaient destinées au dépotoir o Autres 	5 à 1	5	4	5
Économique	Conditions de travail : salaire	<ul style="list-style-type: none"> o 16 \$/h et plus : 5 o Entre 14 et 16 \$/h : 4 o Entre 12 et 14 \$/h : 3 o Salaire minimum (12 \$/h) : 2 o Moins que salaire minimum (12 \$/h) : 1 	5 à 1	4	3	5
	Conditions de travail : avantages sociaux	<ul style="list-style-type: none"> o Vacances payées de plus de 2 semaines continues (pour employés de moins de 5 ans de travail) o Assurances collectives (médicaments, vie, soin de la vue, frais hospitaliers) o Régime de retraite o Congés parentaux, congés de maladie, jours fériés o Plan de santé et sécurité au travail qui donnent des mesures pour améliorer ces deux domaines 	3 des 5 et + : 5 2 des 5 : 4 1 des 5 : 3 0 : 2 Pas de respect des normes du travail du gouvernement (ex. : vacances de 2 semaines)	2	5	5

Tableau 6.1 Analyse multicritère de l'agglomération de Montréal (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Blanc de gris	Initiative 2 : CCHM	Initiative 3 : LOOP
			continues à partir 1 an de service) : 1			
	Prix des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Moins cher de 20 % et plus : 5 o Moins cher de 20 % et moins : 4 o Même prix : 3 o Plus cher de 20 % et moins : 2 o 20 % et plus, plus cher : 1 	5 à 1	4	5	1
Social	Destinataire des produits	<ul style="list-style-type: none"> o L'initiative délivre directement des aliments aux personnes en insécurité alimentaire. o Des personnes qui sont en insécurité alimentaire sont des employés dans l'initiative. o L'initiative se situe dans un endroit où l'insécurité alimentaire est un enjeu. o L'initiative fait des activités de sensibilisation et d'éducation ou organise des rassemblements avec les personnes en insécurité alimentaire. 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	2	5	3
	Rôle du consommateur dans l'initiative	<ul style="list-style-type: none"> o Le producteur est présent lors de la vente des aliments. o Le consommateur connaît le producteur et a déjà eu une conversation avec celui-ci. o Le producteur organise des activités ou événements avec le consommateur. o Le consommateur est impliqué dans l'initiative par le biais d'aide à la récolte ou à la distribution des produits. o Le consommateur est impliqué dans le système de décision de l'initiative. 	4 des 5 : 5 3 des 5 : 4 2 des 5 : 3 1 des 5 : 2 0 des 5 : 1	4	5	3
	Aspect santé et qualité des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Plus de 60 % des aliments ou produits ne sont pas transformés ou peu transformés. o Les produits transformés ne contiennent pas d'additifs, d'arômes ou de substances pour imiter les goûts des aliments bruts. (Ex : graisse végétale hydrogénée, protéines de petit lait, gluten, émulsifiant) o Les aliments ou produits sont à 60 % et plus d'origine végétale. o Les aliments ou produits sont locaux. (fraicheur) 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	5	5	4

Tableau 6.1 Analyse multicritère de l'agglomération de Montréal (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Blanc de gris	Initiative 2 : CCHM	Initiative 3 : LOOP
Gouvernance	Gestion interne de l'initiative	<div><div>o Les employés et autres parties prenantes (consommateurs, agriculteurs, commerces voisins, municipalités...) sont sollicités lors de la prise de décision : 3</div><div>o Les employés sont sollicités lors de la prise de décision : 2</div><div>o Seuls le conseil exécutif et certains membres administrateurs sont sollicités lors de la prise de décision : 1</div></div> <div><div>o Le consensus est recherché lors de la prise de décision : +2</div><div>o La majorité est recherchée lors de la prise de décision : +1</div><div>o Les décisions sont prises par une seule personne sans la consultation des personnes concernées dans l'initiative : 0</div></div>	5 à 1	4	4	5
	Gestion de l'agriculture et de l'alimentation par la Ville	<div><div>o Présence d'une politique ou plan d'action alimentaire</div><div>o Subventions visant les initiatives alimentaires durables</div><div>o Initiatives d'alimentation durable gérées par la Ville</div><div>o Présence de mesures de résilience face aux changements climatiques concernant l'agriculture et l'alimentation</div></div>	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	4		
	Éducation du consommateur par la Ville	<div><div>o La Ville possède des documents de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de l'alimentation.</div><div>o La Ville possède une page Internet consacrée à l'éducation et la sensibilisation à une alimentation saine et durable.</div><div>o La Ville participe à l'organisation d'activités, de conférences et de regroupements sur l'alimentation durable.</div><div>o La Ville met l'accent sur la sensibilisation et l'éducation des jeunes.</div></div>	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	2		
Total /60				46 = 76,7 %	50 = 83,3 %	41 = 68,3 %

Tableau 6.2 Analyse multicritère de la ville de Sherbrooke

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Croquarium	Initiative 2 : Moisson Estrie	Initiative 3 : Frigo Free Go
Environnemental	Utilisation d'intrants de synthèse et d'OGM (Engrais chimiques, pesticides...)	<ul style="list-style-type: none"> o Non-utilisation d'intrants de synthèse : 5 o Utilisation d'intrants de synthèse : 1 	5 ou 1	5	1	1
	Provenance des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Provient de la ville même : 5 o Provient des régions autour de la ville (environ 50 km) : 4 o Provient du Québec à plus de 50 km de la ville : 3 o Provient du Canada ou d'un pays d'Amérique du nord : 2 o Provient d'un autre pays dans le monde : 1 	5 à 1	4	3	3
	Gestion des matières résiduelles	Installations pour le tri des matières résiduelles : <ul style="list-style-type: none"> o Recyclage et compost : 3 o Seulement recyclage ou seulement compost : 2 o Aucune GMR : 1 Actions pour limiter les matières résiduelles (+1 à chaque action, jusqu'à un maximum de +2 points) : <ul style="list-style-type: none"> o Achat en vrac (diminue les emballages) o Mouvement zéro déchet o Utilisation de matières qui étaient destinées au dépotoir o Autres 	5 à 1	5	4	3
Économique	Conditions de travail : salaire	<ul style="list-style-type: none"> o 16 \$/h et plus : 5 o Entre 14 et 16 \$/h : 4 o Entre 12 et 14 \$/h : 3 o Salaire minimum (12 \$/h) : 2 o Moins que salaire minimum (12 \$/h) : 1 	5 à 1	5	4	-
	Conditions de travail : avantages sociaux	<ul style="list-style-type: none"> o Vacances payées de plus de 2 semaines continues (pour employés de moins de 5 ans de travail) o Assurances collectives (médicaments, vie, soin de la vue, frais hospitaliers) o Régime de retraite o Congés parentaux, congés de maladie, jours fériés o Plan de santé et sécurité au travail qui donnent des mesures pour améliorer ces deux domaines 	3 des 5 et + : 5 2 des 5 : 4 1 des 5 : 3 0 : 2 Pas de respect des normes du travail du gouvernement	5	5	-

Tableau 6.2 Analyse multicritère de la ville de Sherbrooke (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Croquarium	Initiative 2 : Moisson Estrie	Initiative 3 : Frigo Free Go
			(ex. : vacances de 2 semaines continues à partir 1 an de service) : 1			
	Prix des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Moins cher de 20 % et plus : 5 o Moins cher de 20 % et moins : 4 o Même prix : 3 o Plus cher de 20 % et moins : 2 o 20 % et plus, plus cher : 1 	5 à 1	1	5	5
Social	Destinataire des produits	<ul style="list-style-type: none"> o L'initiative délivre directement des aliments aux personnes en insécurité alimentaire. o Des personnes qui sont en insécurité alimentaire sont des employés dans l'initiative. o L'initiative se situe dans un endroit où l'insécurité alimentaire est un enjeu. o L'initiative fait des activités de sensibilisation et d'éducation ou organise des rassemblements avec les personnes en insécurité alimentaire. 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	2	4	5
	Rôle du consommateur dans l'initiative	<ul style="list-style-type: none"> o Le producteur est présent lors de la vente des aliments. o Le consommateur connaît le producteur et a déjà eu une conversation avec celui-ci. o Le producteur organise des activités ou événements avec le consommateur. o Le consommateur est impliqué dans l'initiative par le biais d'aide à la récolte ou à la distribution des produits. o Le consommateur est impliqué dans le système de décision de l'initiative. 	4 des 5 : 5 3 des 5 : 4 2 des 5 : 3 1 des 5 : 2 0 des 5 : 1	4	5	5
	Aspect santé et qualité des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Plus de 60 % des aliments ou produits ne sont pas transformés ou peu transformés. o Les produits transformés ne contiennent pas d'additifs, d'arômes ou de substances pour imiter les goûts des aliments bruts. (Ex : graisse végétale hydrogénée, protéines de petit lait, gluten, émulsifiant) o Les aliments ou produits sont à 60 % et plus d'origine végétale. 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	5	3	4

Tableau 6.2 Analyse multicritère de la ville de Sherbrooke (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Croquarium	Initiative 2 : Moisson Estrie	Initiative 3 : Frigo Free Go
		o Les aliments ou produits sont locaux. (fraicheur)				
Gouvernance	Gestion interne de l'initiative	o Les employés et autres parties prenantes (consommateurs, agriculteurs, commerces voisins, municipalités...) sont sollicités lors de la prise de décision : 3	5 à 1	3	3	5
		o Les employés sont sollicités lors de la prise de décision : 2 o Seuls le conseil exécutif et certains membres administrateurs sont sollicités lors de la prise de décision : 1				
		o Le consensus est recherché lors de la prise de décision : +2 o La majorité est recherchée lors de la prise de décision : +1 o Les décisions sont prises par une seule personne sans la consultation des personnes concernées dans l'initiative : 0				
	Gestion de l'agriculture et de l'alimentation par la Ville	o Présence d'une politique ou plan d'action alimentaire o Subventions visant les initiatives alimentaires durables o Initiatives d'alimentation durable gérées par la Ville o Présence de mesures de résilience face aux changements climatiques concernant l'agriculture et l'alimentation	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	4		
	Éducation du consommateur par la Ville	o La Ville possède des documents de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de l'alimentation. o La Ville possède une page Internet consacrée à l'éducation et la sensibilisation à une alimentation saine et durable. o La Ville participe à l'organisation d'activités, de conférences et de regroupements sur l'alimentation durable. o La Ville met l'accent sur la sensibilisation et l'éducation des jeunes.	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	3		
Total /60				46/60 = 76,7 %	44/60 = 73 %	38/50 = 72 %

Tableau 6.3 Analyse multicritère de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint-Bruno	Initiative 2 : CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno)	Initiative 3 : Au Royaume Du Vrac
Environnemental	Utilisation d'intrants de synthèse et d'OGM (Engrais chimiques, pesticides...)	<ul style="list-style-type: none"> o Non-utilisation d'intrants de synthèse : 5 o Utilisation d'intrants de synthèse : 1 	5 ou 1	5	1	1
	Provenance des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Provient de la ville même : 5 o Provient des régions autour de la ville (environ 50 km) : 4 o Provient du Québec à plus de 50 km de la ville : 3 o Provient du Canada ou d'un pays d'Amérique du nord : 2 o Provient d'un autre pays dans le monde : 1 	5 à 1	4	3	1
	Gestion des matières résiduelles	Installations pour le tri des matières résiduelles : <ul style="list-style-type: none"> o Recyclage et compost : 3 o Seulement recyclage ou seulement compost : 2 o Aucune GMR : 1 Actions pour limiter les matières résiduelles (+1 à chaque action, jusqu'à un maximum de +2 points) : <ul style="list-style-type: none"> o Achat en vrac (diminue les emballages) o Mouvement zéro déchet o Utilisation de matières qui étaient destinées au dépotoir o Autres 	5 à 1	4	4	4
Économique	Conditions de travail : salaire	<ul style="list-style-type: none"> o 16 \$/h et plus : 5 o Entre 14 et 16 \$/h : 4 o Entre 12 et 14 \$/h : 3 o Salaire minimum (12 \$/h) : 2 o Moins que salaire minimum (12 \$/h) : 1 	5 à 1	4	5	3
	Conditions de travail : avantages sociaux	<ul style="list-style-type: none"> o Vacances payées de plus de 2 semaines continues (pour employés de moins de 5 ans de travail) o Assurances collectives (médicaments, vie, soin de la vue, frais hospitaliers) o Régime de retraite o Congés parentaux, congés de maladie, jours fériés o Plan de santé et sécurité au travail qui donnent des mesures pour améliorer ces deux domaines 	3 des 5 et + : 5 2 des 5 : 4 1 des 5 : 3 0 : 2 Pas de respect des normes du travail du gouvernement	2	5	4

Tableau 6.3 Analyse multicritère de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint-Bruno	Initiative 2 : CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno)	Initiative 3 : Au Royaume Du Vrac
			(ex. : vacances de 2 semaines continues à partir 1 an de service) : 1			
	Prix des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Moins cher de 20 % et plus : 5 o Moins cher de 20 % et moins : 4 o Même prix : 3 o Plus cher de 20 % et moins : 2 o 20 % et plus, plus cher : 1 	5 à 1	5	5	4
Social	Destinataire des produits	<ul style="list-style-type: none"> o L'initiative délivre directement des aliments aux personnes en insécurité alimentaire. o Des personnes qui sont en insécurité alimentaire sont des employés dans l'initiative. o L'initiative se situe dans un endroit où l'insécurité alimentaire est un enjeu. o L'initiative fait des activités de sensibilisation et d'éducation ou organise des rassemblements avec les personnes en insécurité alimentaire. 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	3	4	1
	Rôle du consommateur dans l'initiative	<ul style="list-style-type: none"> o Le producteur est présent lors de la vente des aliments. o Le consommateur connaît le producteur et a déjà eu une conversation avec celui-ci. o Le producteur organise des activités ou événements avec le consommateur. o Le consommateur est impliqué dans l'initiative par le biais d'aide à la récolte ou à la distribution des produits. o Le consommateur est impliqué dans le système de décision de l'initiative. 	4 des 5 : 5 3 des 5 : 4 2 des 5 : 3 1 des 5 : 2 0 des 5 : 1	4	5	4
	Aspect santé et qualité des aliments	<ul style="list-style-type: none"> o Plus de 60 % des aliments ou produits ne sont pas transformés ou peu transformés. o Les produits transformés ne contiennent pas d'additifs, d'arômes ou de substances pour imiter les goûts des aliments bruts. (Ex : graisse végétale hydrogénée, protéines de petit lait, gluten, émulsifiant) 	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	5	4	3

Tableau 6.3 Analyse multicritère de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville (suite)

Pilier	Critère	Valeur	Échelle	Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint- Bruno	Initiative 2 : CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno)	Initiative 3 : Au Royaume Du Vrac
		<ul style="list-style-type: none">o Les aliments ou produits sont à 60 % et plus d'origine végétale.o Les aliments ou produits sont locaux. (fraicheur)				
Gouvernance	Gestion interne de l'initiative	<ul style="list-style-type: none">o Les employés et autres parties prenantes (consommateurs, agriculteurs, commerces voisins, municipalités...) sont sollicités lors de la prise de décision : 3o Les employés sont sollicités lors de la prise de décision : 2o Seuls le conseil exécutif et certains membres administrateurs sont sollicités lors de la prise de décision : 1	5 à 1	5	5	4
		<ul style="list-style-type: none">o Le consensus est recherché lors de la prise de décision : +2o La majorité est recherchée lors de la prise de décision : +1o Les décisions sont prises par une seule personne sans la consultation des personnes concernées dans l'initiative : 0				
	Gestion de l'agriculture et de l'alimentation par la Ville	<ul style="list-style-type: none">o Présence d'une politique ou plan d'action alimentaireo Subventions visant les initiatives alimentaires durableso Initiatives d'alimentation durable gérées par la Villeo Présence de mesures de résilience face aux changements climatiques concernant l'agriculture et l'alimentation	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	4		
	Éducation du consommateur par la Ville	<ul style="list-style-type: none">o La Ville possède des documents de sensibilisation et d'éducation sur les enjeux de l'alimentation.o La Ville possède une page Internet consacrée à l'éducation et la sensibilisation à une alimentation saine et durable.o La Ville participe à l'organisation d'activités, de conférences et de regroupements sur l'alimentation durable.o La Ville met l'accent sur la sensibilisation et l'éducation des jeunes.	4 des 4 : 5 3 des 4 : 4 2 des 4 : 3 1 des 4 : 2 0 des 4 : 1	2		
Total / 60				47 = 78,3 %	47 = 78,3 %	35 = 58,3 %

6.2 Discussion

Cette section aborde les résultats de l'analyse et les met en perspective afin de tirer certaines conclusions. Afin d'élaborer cette analyse, des tableaux sur les forces et faiblesses de chacune des initiatives ont été construits. Ceux-ci sont présentés en annexe 3.

6.2.1 Analyse comparée des initiatives

La sous-section suivante présente des analyses comparées des initiatives de production, de transformation et de gestion des matières résiduelles.

Initiatives de production – Blanc de gris, Croquarium et Agriculture Urbaine Saint-Bruno

D'abord, l'aspect local est un intérêt que les trois initiatives de production ont en commun. En effet, celles-ci désirent contribuer à créer un circuit alimentaire plus court c'est-à-dire un rapprochement entre le consommateur et le producteur. Blanc de gris utilise le marc de café et les drêches de brasserie des commerces du quartier Hochelaga-Maisonneuve et distribue dans les restaurants de l'île de Montréal seulement. Les jeunes de Croquarium produisent leurs légumes à Sherbrooke et vendent leurs produits dans les villes autour de celle-ci. Pour Agriculture Urbaine Saint-Bruno, il est également important de favoriser la production et la distribution locales. La créatrice de l'initiative désire que la ville devienne plus autosuffisante et que les agriculteurs des alentours puissent fournir les citoyens en produits frais et locaux.

De plus, la protection de l'environnement est ressortie comme bien importante pour les acteurs de ces projets. Blanc de gris désire produire le moins de déchets possible et optimiser sa production et celle des autres commerces de Montréal. C'est ainsi que cette entreprise innove et met en place différentes manières de réutiliser les matières pour produire ses champignons. Concernant Agriculture Urbaine Saint-Bruno et Croquarium, leurs pratiques sont écologiques puisqu'elles utilisent du terreau, du compost et des fertilisants utilisés en agriculture biologique, donc celles-ci visent à réduire les impacts négatifs sur l'environnement. Ces initiatives ont, en effet, comme objectifs généraux de produire des aliments de manière à respecter les écosystèmes.

Enfin, la relation entre le producteur et le consommateur est primordiale pour ces initiatives. Effectivement, elles désirent connaître les personnes qui mangent leurs produits et offrir un bon service

adapté à leurs besoins. Blanc de gris a de bons liens avec les propriétaires des restaurants et discutent avec eux afin de vérifier leur satisfaction des champignons. Cette initiative fait même de la livraison directement aux restaurants ce qui contribue à la proximité entre ces personnes. Les jeunes de Croquarium, eux, rencontrent et s'entretiennent avec leurs clients puisqu'ils vont vendre directement leurs produits aux marchés fermiers. Ainsi, ils parlent de leur travail, du soin apporté aux légumes et partagent même quelques recettes. Agriculture Urbaine Saint-Bruno participe également aux marchés fermiers et distribue ses paniers de légumes. C'est ainsi que les employés et les propriétaires côtoient leurs clients ce qui crée un lien particulier entre ceux-ci. Les consommateurs peuvent aussi aller sur place, au kiosque de la ferme, pour s'approvisionner en produits locaux.

D'un autre côté, les trois initiatives ont quelques différences. Agriculture Urbaine Saint-Bruno et Croquarium ont toutes les deux des volets éducatifs cependant la clientèle visée est différente. La première permet à de futurs agriculteurs de faire leurs essais pour des projets de production à plus grande échelle alors que la deuxième offre à de jeunes adolescents d'apprendre à faire un jardin potager. Pour ce qui est de Blanc de gris, ce volet n'est pas vraiment développé puisque le projet est assez nouveau et que les copropriétaires s'occupent prioritairement de la pérennité de celui-ci.

D'ailleurs, Blanc de gris et Agriculture Urbaine Saint-Bruno sont toutes les deux des entreprises contrairement à Croquarium qui est un OBNL. Les deux premières initiatives recherchent la durabilité économique donc visent un profit sur les produits vendus. L'initiative Croquarium, elle, offre des services à la population et aux écoles sur l'éducation à la saine alimentation et fonctionne grâce à des subventions et des dons. Or, selon les recherches et les entrevues, toutes les trois offrent des produits de qualité et ont une conscience sociale importante. Elles offrent aussi de bonnes conditions de travail à leurs employés et ont des processus assez inclusifs, qui tendent vers le consensus.

Concernant l'accessibilité de leurs produits, Croquarium et Agriculture Urbaine Saint-Bruno vendent ceux-ci dans des marchés fermiers où les prix sont assez similaires les uns des autres. Ces initiatives ont également des mesures particulières concernant l'enjeu de la sécurité alimentaire afin d'offrir des services et des produits aux personnes vivant cette situation. Pour ce qui est de l'initiative Blanc de gris, l'accessibilité est quelque peu réduite puisqu'il y a, pour l'instant, qu'un seul produit disponible. De plus, l'enjeu de la sécurité alimentaire n'est pas abordé explicitement dans ce projet. Cependant, le prix des pleurotes est assez abordable comparé aux prix offerts en épicerie.

Initiatives de transformation – CCHM, Moisson Estrie et CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno

Tout d'abord, les initiatives de transformation sont toutes les trois des OBNL d'environ 30 ans d'existence, ainsi elles sont bien implantées dans leur milieu et reconnues par leur ville respective. Elles font des activités de transformation alimentaire et la provenance de leurs denrées est très variée. La CCHM achète des aliments dans les grandes surfaces, mais produit aussi une grande quantité de fruits et légumes sur son toit qui sont utilisés par la cuisine collective et le traiteur. Pour sa part, Moisson Estrie reçoit des dons de nourriture qui étaient destinés au dépotoir par plusieurs commerces et marchands de grande surface. Le CAB Les p'tits bonheurs de Saint-Bruno perçoit des dons de nourriture grâce à Moisson Rive-Sud et à diverses épiceries des environs. Cette initiative reçoit également certains légumes des jardins des citoyens qui les partagent dans le cadre du projet « Nourriture à partager » ainsi que des légumes produits par la Ville.

Ensuite, les trois initiatives se dévouent à l'enjeu de la sécurité alimentaire par leurs activités. En effet, la CCHM offre un soutien aux personnes vivant cette situation notamment grâce à ses cuisines collectives, ses activités sur le jardinage et son programme de réinsertion sociale. De plus, les activités de Moisson Estrie sont principalement dédiées à l'amélioration de la qualité de vie des personnes vivant de l'insécurité alimentaire. Cet OBNL achemine les dons de nourriture et ses produits transformés à des organismes de la région qui eux s'investissent dans le soutien des personnes vulnérables à travers l'offre de repas et de services d'aide. En plus, Moisson Estrie donne directement des aliments à ces personnes par l'entremise de son épicerie sociale. De son côté, le CAB de Saint-Bruno offre des activités de cuisines collectives en parallèle au dépannage alimentaire et à toutes sortes de conférences et réunions qui ont comme objectifs de rencontrer les personnes en situation d'aide et de discuter avec eux de leur quotidien.

Concernant le volet environnemental des activités de transformation des initiatives, celles-ci acceptent tous les dons de nourriture puisqu'elles ont comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire. Donc, les aliments ne peuvent pas être certifiés biologiques ou dits produits avec des principes écologiques, bien que certains le soient. Les trois initiatives font également des efforts au niveau de la gestion des matières résiduelles puisqu'elles participent au tri des résidus. De plus, Moisson Estrie et le CAB de Saint-Bruno valorisent des matières en fin de vie en réutilisant certains matériaux plusieurs fois et la CCHM fait plusieurs de ses achats en vrac dans le but de tendre vers le zéro déchet.

D'un autre côté, il y a certaines différences entre ces initiatives. Notamment, la CCHM et le CAB de Saint-Bruno ont tous deux des activités de cuisines collectives où les citoyennes et citoyens sont invités à participer et à préparer des repas ensemble. Alors que la nourriture transformée de Moisson Estrie est préparée par des bénévoles, des employés et des personnes en réinsertion sociale pour ensuite être distribuée à des personnes qui en ont besoin.

Enfin, chaque OBNL a ses particularités concernant ses objectifs et activités. La CCHM possède son toit potager et un jardin dans l'immeuble de la CSN qui sont tous deux bien importants pour celle-ci. Elle développe son côté producteur qui sert pour ses activités de transformation et d'éducation. Pour sa part, Moisson Estrie a à cœur le gaspillage alimentaire et contribue de différentes manières à sa lutte. Celle-ci a plusieurs partenariats à Sherbrooke afin de récolter, trier et redistribuer les denrées de surplus ou destinées au dépotoir. Comme mentionné auparavant, les aliments qui sont moins beaux sont transformés sur place afin de réduire les quantités jetées à la poubelle. Finalement, le volet social est primordial pour le CAB de Saint-Bruno grâce à ses nombreux services et activités afin de venir en aide aux gens plus vulnérables. C'est ainsi que cet OBNL lutte contre l'insécurité alimentaire, mais offre aussi un soutien aux familles, enfants, parents, personnes âgées et d'autres qui font face à des difficultés quotidiennes.

Initiatives en gestion des matières résiduelles – LOOP, Frigo Free Go et Au Royaume du Vrac

Les initiatives LOOP, Frigo Free Go et Au Royaume du Vrac ont toutes les trois certaines similarités concernant, premièrement, leur objectif de réduire les matières résiduelles en effectuant une meilleure gestion de celles-ci. La lutte au gaspillage alimentaire est effectivement un thème qui revient souvent dans ces trois projets. LOOP réutilise des fruits et légumes des commerces d'alimentation qui allaient être jetés pour fabriquer des jus. Le Frigo Free Go de Sherbrooke est un endroit où les personnes échangent et prennent de la nourriture encore consommable qui était destinée au dépotoir. Puis, la boutique Au Royaume du Vrac vend des produits en vrac et sensibilise ses clients à l'achat de la quantité désirée seulement afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Également, certains des produits de ces trois initiatives sont biologiques et produits de façon écologique comme Au Royaume du Vrac où il est offert des produits biologiques et naturels. Concernant l'offre du Frigo Free Go, certaines fermes biologiques vont y porter leurs surplus et des citoyens ainsi que des

commerces peuvent également y apporter des produits biologiques. L'initiative LOOP, pour sa part, reçoit parfois des fruits et légumes biologiques, cependant ceux-ci sont tous mélangés pour la création des jus.

D'ailleurs, l'éducation et la sensibilisation au gaspillage alimentaire et aux enjeux environnementaux sont des aspects qui sont bien importants pour ces trois initiatives. LOOP utilise les réseaux sociaux et des outils de communication afin de promouvoir ces nouveaux produits et d'aborder le thème du gaspillage alimentaire. De plus, des formations sont données sur la bonne gestion des matières résiduelles aux employés de l'entreprise. De son côté, le Frigo Free Go fait aussi des publicités et de l'éducation à travers les médias sociaux, en plus des petites notes dans le réfrigérateur, tel que l'échange de recettes pour cuisiner des aliments moins connus. En ce qui concerne l'épicerie Au Royaume du Vrac, les discussions entre le marchand et le client sont les principaux moyens pour l'éducation et la sensibilisation jumelés à l'utilisation des médias sociaux.

D'un autre côté, ces initiatives ont certaines différences comme l'aspect de l'accessibilité des produits. Les jus LOOP sont plus ou moins accessibles en raison du prix assez élevé du produit. Cependant, les produits non conformes ou les restes de fruits et légumes sont donnés à des organismes tels que Moisson Montréal. Contrairement, l'initiative Frigo Free Go est très accessible puisque les aliments sont gratuits et que le réfrigérateur est libre-service, ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour ce qui est de l'épicerie Au Royaume du Vrac, certains produits ne sont pas très coûteux tels que les amandes et certaines épices. Or, d'autres produits sont un peu plus dispendieux en raison de leur qualité, de leur provenance ou du fait qu'ils sont biologiques.

Enfin, l'enjeu de la sécurité alimentaire est très présent dans l'initiative du Frigo Free Go puisque le réfrigérateur est situé dans des endroits où les personnes sont plus à risque de vivre cette situation. Ainsi, les principaux consommateurs sont des personnes vulnérables à cet enjeu. Pour ce qui est de LOOP, bien qu'il y ait des dons d'aliments et en argent à des organismes luttant contre ce problème, le sujet de la sécurité alimentaire est peu abordé dans les objectifs de cette initiative. Pour sa part, la boutique Au Royaume du Vrac n'aborde pas explicitement cet enjeu.

6.2.2 Analyse de chaque ville et de leurs initiatives

Dans cette sous-section, les initiatives sont regroupées par agglomération et villes puis analysées en parallèle de la gouvernance celles-ci.

Le SA de l'agglomération de Montréal et ses initiatives

D'abord, dans le cas de l'agglomération de Montréal, la moyenne des résultats des trois initiatives étudiées est de 76,1 % : 83,3 % pour la CCHM, 76,7 % pour Blanc de gris et 68,3 % pour LOOP. Ces projets sont assez innovateurs dans leur domaine. De plus, ils ont tous une conscience environnementale forte à propos de la provenance de la nourriture et du respect des écosystèmes lors de la production. Sur le territoire de l'agglomération de Montréal, il y a émergence de projets en alimentation qui travaillent sur la réduction et la réutilisation des matières résiduelles dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire. Ces projets tels que Blanc de gris et LOOP intègrent plusieurs étapes du SA et utilisent les principes de l'économie circulaire afin de réformer le système actuel.

Concernant le volet social, les trois initiatives offrent de bonnes conditions de travail. Ainsi, il peut être déduit que celles-ci associent la bonne alimentation avec le bien-être et l'importance de vivre adéquatement avec un salaire acceptable pour survenir à ses besoins. Du côté de l'accessibilité, ce concept est assez bien répondu par Blanc de gris et le CCHM, mais un peu moins par LOOP en raison du prix. En effet, les jus LOOP sont plus dispendieux, donc disponibles pour des personnes ayant un revenu plus élevé. Cela amène l'hypothèse, qu'à Montréal, il y a une augmentation de la demande de personnes plus aisées financièrement qui veulent acheter des produits sains et écoresponsables. Le critère sur la proximité entre les producteurs et les consommateurs, lui, est bien répondu et les relations entre ceux-ci sont cordiales pour les trois projets. Il y a donc une bonne inclusion de ces acteurs dans les projets. L'enjeu de la sécurité alimentaire n'est pas très présent dans les nouvelles initiatives LOOP et Blanc de gris. Cela peut être expliqué par le grand nombre d'organismes qui traitent de cette situation à Montréal. Donc, ces dernières peuvent développer des projets qui n'intègrent pas ce concept, mais qui participent tout de même à rendre le SA de l'agglomération de Montréal plus durable. De plus, comme discuté auparavant, les trois initiatives offrent des produits sains, frais et locaux. De plus, comme discuté auparavant, l'aspect santé et qualité des aliments est très élevé puisque les trois initiatives offrent des produits frais, locaux et bons pour la santé.

Enfin, la gouvernance des initiatives est très bonne. En général, les initiatives sont ouvertes aux idées des employés ainsi que des clients et mettent des outils en place afin d'encourager cet apport. Puis, elles sont assez flexibles concernant la prise de décision, par exemple les opinions contraires sont discutées et développées dans le but de tenir compte des idées différentes.

Pour ce qui est de l'aspect de la gouvernance de l'agglomération de Montréal, certains outils traitent d'alimentation et de l'agriculture et, dans le cadre du SAM par exemple, ces sujets sont discutés. Or, la Ville de Montréal n'a pas de politique alimentaire claire avec une vision et des intentions. D'un autre côté, elle soutient des projets sur l'alimentation comme la création de « dépanneurs fraîcheur » qui offrent des produits frais et sains. (SAM, s. d.a) Elle a aussi un plan d'adaptation aux changements climatiques dans lequel les thèmes d'agriculture urbaine et de verdissement sont abordés (Lachance, 2015). Cependant, des mesures plus spécifiques concernant les habitudes alimentaires et l'environnement pourraient être développées.

D'ailleurs, il y a peu d'éducation et de sensibilisation sur l'alimentation auprès des citoyens de Montréal. Il n'y a pas de page Internet particulière pour aborder ce thème et expliquer les liens avec l'environnement ainsi qu'avec les sphères sociales et économiques. La Ville de Montréal possède une stratégie jeunesse (2013-2017) et l'agriculture urbaine est abordée dans l'un des domaines stratégiques concernant l'appropriation du territoire, le développement durable et l'habitation (Lepage, 2013). Celle-ci a aussi recensé des actions qu'elle fait afin d'intégrer les jeunes dans des activités sur l'environnement, le développement durable et l'agriculture (Beausoleil, 2008). Or, les documents ne sont pas à jour et il semble que l'éducation sur l'alimentation durable chez les jeunes n'est pas une priorité pour la Ville. Elle compte plutôt sur les organismes pour traiter de ce sujet et faire de la sensibilisation. Notamment, l'organisme Équiterre a plusieurs outils d'éducation concernant l'alimentation et les projets présents sur le territoire de l'agglomération de Montréal tel qu'« Épluche ta ville ». (Équiterre, s. d.b) Également, des conseils horticoles et environnementaux sont partagés grâce aux activités du Jardin botanique de Montréal. Des événements organisés par la Ville de Montréal et d'autres partenaires ont aussi été trouvés, par exemple un festival d'agriculture urbaine et certaines conférences sur le jardinage au Jardin botanique. (Alternatives et Ville de Montréal, s. d.; Ville de Montréal, s. d.) Cependant, plus de sensibilisation pourrait être faite sur la manière dont les citoyens peuvent contribuer à améliorer le SA mondial. Par exemple, l'achat de produits plus responsables ou l'adoption de nouvelles habitudes alimentaires pourrait être proposé.

Ainsi, l'agglomération de Montréal a un score de 4/5 pour le critère de gestion de l'agriculture et de l'alimentation ce qui reflète bien son avancement et ses efforts dans le domaine. Toutefois, elle récolte un score de 2/5 en ce qui concerne l'éducation du consommateur par celle-ci. Donc, certaines mesures identifiées dans la section 6.3 pourraient être implantées ce qui bonifierait grandement son SA.

Le SA de la ville de Sherbrooke et ses initiatives

Ensuite, le total des scores des initiatives de Sherbrooke est de 73,9 % en moyenne : 76,7 % pour Croquarium, 73 % pour Moisson Estrie et 72 % pour Frigo Free Go. Le volet environnemental est bien intégré dans ces projets. La production biologique est importante pour les responsables des initiatives bien que deux d'entre elles ne répondent pas parfaitement à ce critère. Il a aussi été remarqué que la promotion de la nourriture saine et locale ainsi que la bonne gestion des matières résiduelles sont des aspects primordiaux pour celles-ci. Par exemple, Croquarium désire enseigner aux jeunes l'importance de bien manger et de choisir des aliments produits de façon respectueuse de l'environnement. Pour Moisson Estrie et le Frigo Free Go, le gaspillage alimentaire est un fléau qui se doit d'être abordé. Des efforts sont également faits par la Ville de Sherbrooke grâce à son système de compostage des résidus organiques.

Pour ce qui est de la dimension sociale, le travail dans ces initiatives est valorisé grâce à de bonnes conditions de travail et un bon salaire. Il est intéressant de noter que l'initiative du Frigo Free Go est en grande partie un travail bénévole fait par des organismes de Sherbrooke et par des citoyens dédiés à la cause. La CDEC assure l'organisation et le soutien du projet, cependant la communauté a de l'espace pour s'engager. Comme discuté auparavant, cette dernière s'est bien approprié l'idée du projet puisqu'il y a plusieurs nouveaux Frigo Free Go qui émergent dans la ville. Concernant l'accessibilité et la prise en compte de l'enjeu de la sécurité alimentaire, les initiatives de Sherbrooke se démarquent. Comme les aliments pour les projets de Moisson Estrie et du Frigo Free Go sont gratuits ou très peu coûteux, ceux-ci sont très accessibles pour les personnes moins aisées. Ils sont également situés dans des endroits où l'insécurité alimentaire est fréquente. De plus, la participation aux activités et aux projets de Croquarium est possible pour les enfants sans distinction de la situation financière de leur établissement scolaire ou de leurs parents. D'ailleurs, la sensibilisation des jeunes est primordiale dans le combat de l'insécurité alimentaire puisque ce sont eux qui, dans le futur, agiront pour répondre aux problèmes de la société. Enfin, les aliments offerts par les initiatives sont, en général, sains et frais. La proportion de viande et de produits laitiers est quelque peu élevée dans le cas de Moisson Estrie et du Frigo Free Go, par conséquent cet aspect pourrait être amélioré. Cependant, la mission de réduction du gaspillage alimentaire est un facteur qui entre en compte dans l'évaluation de ce critère puisque ces produits seraient jetés s'ils n'étaient pas donnés aux consommateurs de ces initiatives.

La gouvernance interne des initiatives se fait prioritairement avec les membres du conseil d'administration et parfois avec les employés de celles-ci. Par contre, des efforts pour inclure davantage

de personnes concernées par les initiatives pourraient être mis en place. Par exemple, chez Croquarium, l'opinion des professeurs ou des enfants sur certaines décisions pourrait être prise en compte. Chez Moisson Estrie, la consultation des organismes partenaires lors de certaines décisions pourrait être faite. Dans le cas du Frigo Free Go, il y a un bon nombre d'acteurs qui sont impliqués dans la gouvernance et le système de décision. Il est intéressant de souligner les relations entre les initiatives Moisson Estrie et Frigo Free Go. Par exemple, les denrées de surplus de Moisson Estrie sont données au Frigo Free Go pour que la population ait rapidement accès à ces dernières. Ainsi, il y a un certain réseau entre les acteurs du SA de Sherbrooke et cela contribue à l'efficacité de son fonctionnement.

Concernant la gouvernance de la Ville de Sherbrooke, celle-ci ne détient pas de politique alimentaire globale sur l'alimentation et l'agriculture. Or, comme mentionnée dans le chapitre 4, elle a un document nommé « Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires » (Ville de Sherbrooke et Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, 2013). Ce document démontre que la Ville a déjà réfléchi à certaines de ses intentions concernant l'alimentation. Celle-ci offre aussi des subventions pour des projets tels que les jardins communautaires et collectifs (Ville de Sherbrooke, 2018e). Elle a d'ailleurs un plan d'adaptation aux changements climatiques qui aborde de manière sommaire le domaine de l'agriculture (Enviro-accès, Experts GES, 2013). Or, il n'y a pas de mesures très concrètes pour préparer les domaines de l'agriculture et de l'alimentation aux futurs impacts des changements climatiques ainsi cela pourrait être amélioré.

Quant à l'éducation des citoyens, la Ville de Sherbrooke effleure le sujet sur son site Internet en mentionnant les impacts de la consommation de la viande sur l'environnement, mais il n'y a pas de document plus détaillé qui aborde le sujet de l'alimentation durable. Celle-ci collabore à l'organisation d'activités et d'événements dans ce domaine, par exemple des cours de cuisines sont offerts au Centre Multi Loisirs Sherbrooke. Cependant, plus d'outils éducatifs sur l'alimentation pourraient être créés afin de rapprocher les jeunes et les plus âgés du SA et les encourager à adopter ou à conserver de saines habitudes alimentaires.

Finalement, la Ville de Sherbrooke obtient 4/5 pour le critère sur la gestion de l'agriculture et de l'alimentation et 3/5 pour celui sur l'éducation du consommateur. Ces résultats démontrent qu'elle a déjà eu des réflexions sur l'alimentation et vise à promouvoir un SA plus durable grâce à ses actions.

Cependant, des améliorations telles que celles suggérées à la section 6.3 pourraient être bénéfiques pour la ville et ses habitants.

Le SA de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville et ses initiatives

Enfin, pour cette ville, le total des scores des initiatives est de 71,6 % : 78,3 % pour Agriculture Urbaine Saint-Bruno, 78,3 % pour le CAB de Saint-Bruno et 58,3 % pour Au Royaume du Vrac. Concernant le volet environnemental, il est un peu moins fort que les deux autres villes. Cependant, des efforts sont bien présents pour produire, transformer et distribuer en minimisant les impacts environnementaux. Les initiatives ont toutes les trois la conscience environnementale, cependant le CAB de Saint-Bruno et Au Royaume du Vrac ne peuvent pas certifier que la production des aliments a été faite de manière biologique. De plus, comme la mission sociale est assez forte pour ces deux initiatives, elles se concentrent sur les besoins des consommateurs, donc les aliments ne sont pas nécessairement locaux. Pour ce qui est de la gestion des matières résiduelles, les trois initiatives font des efforts tels que le compostage et la vente d'aliments en vrac.

D'ailleurs, malgré que l'initiative Au Royaume du Vrac soit assez récente et que le CAB de Saint-Bruno soit un OBNL plus communautaire, les conditions de travail des employés sont bonnes. Pour ce qui est d'Agriculture Urbaine Saint-Bruno, les jeunes ont la chance d'expérimenter le travail d'agriculteur même s'ils ne détiennent pas beaucoup de ressources financières. Ainsi, ils expérimentent le mode de vie de l'agriculteur et touchent au profit de leurs ventes en plus d'un salaire de vendeur lors des marchés. Par conséquent, ils ont d'assez bonnes conditions de travail. De plus, les aliments des trois initiatives sont bien accessibles grâce au marché public de la ville de Saint-Bruno-de-Montarville, aux kiosques de partage de nourriture des Incroyables comestibles de la Vallée et à la distribution de nourriture par une livreuse à vélo du CAB Saint-Bruno. D'ailleurs, les prix des produits des initiatives sont assez abordables. De plus, il y a une bonne proximité entre le producteur, le transformateur, le distributeur et le consommateur. Ceux-ci se côtoient de différentes manières. Notamment, ces acteurs se rencontrent et discutent ensemble lors d'achats, d'événements de sensibilisation et d'activités de bénévolat. Pour ce qui est de l'enjeu de la sécurité alimentaire, il n'a pas été trouvé comme très présent dans la ville, puisque les personnes sont en majorité assez bien nanties. Cependant, le CAB s'occupe de ce volet et des personnes en difficulté. Enfin, pour le critère de la santé, Agriculture Urbaine Saint-Bruno et le CAB ont des résultats élevés, seulement Au Royaume du Vrac a un résultat plus bas en raison de la présence de sucreries et bonbons dans ses produits offerts.

Au niveau de la gouvernance interne, les trois initiatives ont une gestion qui inclut plusieurs acteurs importants et prennent les décisions par consensus. Agriculture Urbaine Saint-Bruno se démarque par la consultation d'experts, de jeunes et de personnes plus âgées qui ont de l'expérience dans le domaine.

Pour ce qui est de la gouvernance de la Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, elle est la seule à posséder une politique alimentaire réalisée selon les suggestions de Vivre en Ville (Fortin, 2017). C'est ainsi que celle-ci a déjà fait des démarches afin de mieux cerner son SA et a mis sur papier sa vision et ses orientations. Malgré que la politique soit assez récente, la Ville a déjà fait une partie du chemin, il lui reste maintenant à travailler sur ses objectifs et améliorer son SA dans le but de le rendre plus durable. Effectivement, il y a une réelle volonté d'engagement de la part des acteurs politiques et des citoyens à adopter une alimentation durable. La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville attribue également des subventions pour des projets d'alimentation durable et elle est la seule des trois villes analysées à posséder et à entretenir des espaces comestibles notamment ses platebandes et ses arbres fruitiers dans le parc Duquesne (Fortin, 2017). Cependant, elle ne possède pas de plan de résilience concernant les changements climatiques, ce qui serait un atout afin de se préparer aux impacts sur son territoire et sur les activités agricoles.

Du côté de la sensibilisation et de l'éducation au consommateur, la Ville rend accessibles quelques documents, notamment sur les abeilles et leurs fonctions, qui sont élaborés par l'organisme Alvéole (McLean, 2015). Elle participe aussi à l'organisation d'activités et d'événements sur les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation. En effet, durant le marché public, plusieurs activités comme des ateliers de cuisines et conférences sont prévues pour les enfants comme pour les plus vieux (Ville de Saint-Bruno-de-Montarville, s. d.). Cependant, elle ne possède pas de section spécifique sur son site Internet et des efforts restent à faire surtout au niveau de l'éducation des jeunes à l'adoption de meilleures habitudes alimentaires et à une diversification.

Ainsi, la Ville de Saint-Bruno-de-Montarville a des résultats de 4/5 concernant le critère sur la gestion de l'agriculture et de l'alimentation et de 2/5 sur celui de l'éducation du consommateur. Malgré sa politique alimentaire, des actions telles que celles proposées à la section 6.3 pourraient être mises en place afin d'améliorer son SA surtout au niveau de la communication et de la sensibilisation.

6.3 Recommandations

Cette section expose des suggestions d'actions que les trois villes analysées pourraient mettre en œuvre dans le but de tendre vers un SA plus durable tel que décrit dans le chapitre 2. Certaines suggestions sont issues de la discussion dans la section précédente, d'autres s'inspirent de ce qui se fait dans d'autres villes telles que Victoria, Seattle et Portland.

L'agglomération de Montréal

- ❖ Mettre en place une politique alimentaire claire sur la vision, le rôle ainsi que les objectifs de la Ville de Montréal et de l'agglomération de Montréal en matière d'alimentation;
- ❖ Adopter des outils législatifs afin de faciliter la production agricole en zone urbaine et de favoriser la création de projets d'alimentation durable;
- ❖ Intégrer tous les acteurs du SA dans les décisions concernant l'alimentation et l'agriculture (ex : lors de la rédaction de la politique alimentaire, des outils règlementaires, etc.);
- ❖ Guider les arrondissements afin qu'ils aient tous la même vision de l'alimentation et qu'ils implantent davantage de nouveaux projets d'alimentation durable;
- ❖ Élaborer un site Internet pour présenter des informations concernant les SAD ainsi que certains outils d'éducation et de sensibilisation sur l'alimentation durable afin de les rendre plus accessibles pour les citoyens;
- ❖ Répertorier les entreprises et les organismes qui œuvrent en alimentation durable dans un document et rendre publics leurs projets afin d'informer les citoyens des possibilités qui s'offrent à eux dans ce domaine;
 - S'inspirer du projet de carte des projets d'agriculture urbaine « Cultive ta ville » par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB) et le développer davantage (2018);
- ❖ Assouplir la réglementation concernant l'utilisation de terrains vacants afin qu'il soit plus facile de créer des projets d'alimentation durable pour les citoyens, groupes communautaires et entreprises (Local Food Action Initiative, s. d.; Grenier, 2018, 9 juillet);
- ❖ Encourager le développement de projets d'alimentation durable à l'aide de subventions financières;
- ❖ Promouvoir la création de toits potagers dans les zones à grande densité (Local Food Action Initiative, s. d.).

La Ville de Sherbrooke

- ❖ Mettre en place une politique alimentaire claire sur la vision, le rôle ainsi que les objectifs de la Ville de Sherbrooke en matière d'alimentation;
- ❖ Réaliser une section à part entière sur le site Internet de la Ville sur les informations concernant les SAD ainsi que l'alimentation durable;
- ❖ Élaborer certains outils d'éducation et de sensibilisation pour les citoyens sur l'alimentation durable et les rendre facilement accessibles sur le site Internet de la Ville;
- ❖ Créer un réseau avec les acteurs du SA et les initiatives d'alimentation durable afin de discuter des enjeux concernant l'alimentation à Sherbrooke et de trouver des pistes de solutions (Capital Region Food and Agriculture Initiatives Roundtable [crfair], s. d.);
- ❖ Organiser des rencontres de concertation entre les acteurs du SA et les différentes initiatives d'alimentation durable afin que ceux-ci discutent et partagent leurs réussites et difficultés;
- ❖ Ajouter les initiatives d'alimentation durable de la Ville de Sherbrooke à la carte interactive « Cultive ta ville » qui répertorie les initiatives à travers le Québec (AU/LAB, 2018);
- ❖ Initier des projets d'alimentation durable tels que des jardins communautaires et collectifs ainsi que des arbres fruitiers dans les quartiers où il y a de l'insécurité alimentaire;
 - Prévoir le soutien technique nécessaire avec la division des parcs et des espaces verts ou autre division de la Ville (Local Food Action Initiative, s. d.);
- ❖ Produire une brochure promotionnelle sur les SAD et l'alimentation durable (Local Food Action Initiative, s. d.);
- ❖ Encourager les dépanneurs à offrir des choix plus sains et des produits locaux dans des quartiers où il y a de l'insécurité alimentaire.

La Ville de Saint-Bruno-de-Montarville

- ❖ Élaborer certains outils d'éducation et de sensibilisation pour les citoyens sur l'alimentation durable et les rendre facilement accessibles sur le site Internet de la Ville;
- ❖ Réaliser une section à part entière sur le site Internet de la Ville sur les informations concernant les SAD ainsi que l'alimentation durable (ex. : où se trouvent les aménagements comestibles que les citoyens peuvent consommer, les centres d'alimentations qui vendent les produits de la région, etc.) (Fortin, 2017);

- ❖ Profiter de l'intérêt et de l'enthousiasme de certains acteurs tels que l'IRDA et la maison des jeunes pour les impliquer davantage dans le SA de la ville et planifier des projets avec eux;
- ❖ Attribuer des subventions afin de favoriser le développement de nouveaux projets d'alimentation durable privés et communautaires;
 - Exemples de projets : Restaurant santé à tendance zéro déchet (La Buvette, 2018), serre sur le toit d'une entreprise (IGA, 2018), banque de semences dans les bibliothèques publiques (Victoriaville, santé urbaine, 2017), entreprise d'aménagements comestibles (Écomestible, 2017);
- ❖ Partager des conseils horticoles sur les réseaux sociaux (Les Urbainculteurs, s. d.);
- ❖ Créer un réseau avec les acteurs du SA et les initiatives d'alimentation durable afin de discuter des enjeux concernant l'alimentation à Saint-Bruno-de-Montarville et de trouver des pistes de solutions (Crfair, s. d.);
- ❖ Viser l'innovation et les projets nouveaux en alimentation durable puisque les acteurs politiques et ceux du SA sont enthousiastes, ouverts et prêts à contribuer au développement d'une « Ville nourricière »;
- ❖ Rassembler les producteurs et les transformateurs afin d'encourager leur collaboration pour que les aliments produits dans la ville soient transformés et consommés en majorité sur le territoire;
- ❖ Faire un plan de communication avec une stratégie, un axe et des objectifs de communication relativement à la politique alimentaire afin d'informer tous les acteurs du SA des ambitions de la Ville concernant le sujet (Grenier, 2018);
- ❖ Mettre la carte synthèse de la « Politique Ville nourricière » en ligne sur le site Internet de la Ville et la tenir à jour avec les nouvelles initiatives (Fortin, 2017);
- ❖ Ajouter les initiatives d'alimentation durable de la Ville de Saint-Bruno-de-Montarville à la carte interactive « Cultive ta ville » qui répertorie les initiatives à travers le Québec (AU/LAB, 2018);
- ❖ Élaborer un plan de résilience face aux changements climatiques afin de prévoir des mesures d'aide aux producteurs agricoles.

CONCLUSION

Enfin, l'objectif de cet essai a été rempli. Celui-ci était d'analyser des initiatives d'alimentation durable de trois villes soit l'agglomération de Montréal, la ville de Sherbrooke et la ville de Saint-Bruno-de-Montarville et d'émettre des recommandations afin que leurs SA deviennent plus durables. Dans le but de représenter une partie du SA, les initiatives qui ont été choisies avaient comme activités principales soit la production, la transformation ou la gestion des matières résiduelles. D'abord, une revue de littérature a été élaborée afin de cerner la complexité des SAD et 12 critères ont été choisis. Trois critères ont été sélectionnés dans chaque sphère du développement durable (environnemental, social et économique) en plus de trois critères concernant le domaine de la gouvernance. Ensuite, la grille d'analyse multicritère a été construite et des questions composées. Puis, les neuf initiatives ont été l'objet de recherches ainsi que d'entrevues. Enfin, les initiatives ont été comparées entre elles et une analyse du SA ainsi que des initiatives de chacune des villes a été réalisé. Ainsi, des recommandations aux villes ont été présentées afin que celles-ci améliorent leur gestion de l'agriculture et de l'alimentation sur leur territoire, encourageant davantage la création d'initiatives d'alimentation durable et facilitent l'émergence d'un SAD.

Ce processus d'évaluation a permis de constater que les initiatives choisies font des efforts constants afin de limiter leurs impacts sur l'environnement, de rapprocher le producteur du consommateur, de lutter contre l'insécurité alimentaire, de sensibiliser les citoyens aux valeurs du développement durable et de favoriser la cohésion ainsi que la mixité sociale dans la communauté. C'est ainsi que toutes les initiatives sont reconnues comme des acteurs de promotion de l'alimentation durable, et plusieurs de celles-ci contribuent au développement de conditions favorables pour la création d'un SAD.

Il est important de mentionner que cette réflexion a été limitée par le nombre d'initiatives choisies ainsi que par les critères. En effet, le SA d'une ville est complexe. Il est constitué de six étapes (la production, transformation, distribution, entreposage, consommation et gestion des matières résiduelles) et inclut plusieurs acteurs. Ainsi, c'est un grand défi d'analyser celui-ci. C'est pourquoi cet essai s'est penché sur le cas précis de neuf initiatives en se basant sur des entrevues ainsi que sur des recherches concernant les SA des trois villes. Les conclusions sont donc limitées. Cependant, un bon échantillon de projets sur l'alimentation durable a été présenté ainsi qu'une analyse de la gouvernance des SA des trois villes.

À la lumière de ce qui précède, le cas de l'agglomération de Montréal est particulier puisqu'il y a un grand nombre d'initiatives et leurs activités sont assez variées, notamment des entreprises au toit vert, jardins

communautaires et collectifs, entreprises de distribution de paniers de fruits et légumes « moches » et organismes communautaires qui luttent contre l'insécurité alimentaire. Ainsi, l'innovation et les options sont de plus en plus nombreuses. De plus, la Ville de Montréal vient de créer un CPA dans le but de discuter de l'alimentation sur son territoire et de déterminer une nouvelle stratégie afin de réunir les acteurs pour rendre le SA plus durable. Par conséquent, son analyse ainsi que celles des initiatives sont positives bien que certaines recommandations pourraient l'aider à améliorer son SA.

Concernant la Ville de Sherbrooke, sa taille est plus restreinte; or il y a tout de même un dynamisme intéressant entre les acteurs du SA. Plusieurs initiatives d'alimentation durable sont présentes et l'éducation ainsi que la sensibilisation sont mises de l'avant. Il semble y avoir une volonté de regroupement et d'échange entre celles-ci, cependant les instances et les contacts manquent quelque peu. Puisque la Ville possède des documents traitant de l'agriculture et l'alimentation et qu'elle initie certains projets, il peut être affirmé que celle-ci désire promouvoir un SA plus durable. C'est ainsi que plusieurs pistes de suggestions mentionnées dans ce document pourraient l'aider dans cet objectif de durabilité.

Du côté de Saint-Bruno-de-Montarville, la Ville a déjà enclenché un processus avec la réalisation de sa « Politique Ville nourricière » qui procure ses orientations et objectifs afin de rendre plus durable son SA. Même si cette Ville est la plus petite, ses défis ne sont pas modestes et les recherches portent à croire qu'elle a plusieurs atouts qui peuvent l'aider dans l'amélioration de son SA. Or, plus de soutien de la Ville sera nécessaire pour bien intégrer les commerçants, les organismes ainsi que la population à la transformation d'une simple ville vers une « Ville nourricière ». Donc, les recommandations élaborées dans cet essai pourraient aider la Ville dans son projet et elle pourrait même s'inspirer du concept de SAD et de ce qui se fait dans d'autres villes.

Pour conclure, les impacts de l'agriculture et de l'alimentation sont palpables et chaque acteur doit agir face à cette situation : les consommateurs doivent se responsabiliser et changer leurs habitudes alimentaires, les producteurs doivent opter pour des méthodes plus durables et les villes doivent encourager ce changement par la mise en place d'outils incitatifs pour la création d'un SAD. Dans cet essai, les cas de trois villes, une grande, une moyenne et une petite, ont été présentés. Ces exemples peuvent servir pour d'autres villes au Québec qui voudraient elles aussi tendre vers le développement d'un SAD. Effectivement, les petits gestes sont très importants, mais c'est avec une multitude d'actions que le

Québec peut se démarquer et opter pour un SA qui est conséquent avec les enjeux internationaux d'aujourd'hui et qui prend en compte les générations futures.

RÉFÉRENCES

- Actu-Environnement. (s. d.). Dictionnaire environnement. Repéré à https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition/pesticide.php4
- Agglomération de Longueuil. (s. d.). *Plan de développement de la zone agricole de l'agglomération de Longueuil*. Repéré à https://www.longueuil.quebec/files/longueuil/images/PDF/PDZA_Plan_2014.pdf
- Agglomération de Montréal. (2015). *Schéma d'aménagement et de développement de l'agglomération de Montréal*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/PROJ_URBAINS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/Schema_20170301.pdf
- Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2017). Projets de recherche (Centre de recherche et de développement de Sherbrooke). Repéré à <http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/centres-de-recherche-et-collections/quebec/centre-de-recherche-et-de-developpement-de-sherbrooke/projets-de-recherche-centre-de-recherche-et-de-developpement-de-sherbrooke/?id=1503501364704>
- Agriculture Urbaine Saint-Bruno. (2016). Repéré à <http://www.agricultureurbainesaintbruno.ca>
- Alimann, M. (2018, 24 janvier). Réinventer l'alimentation à l'échelle de notre ville. *Novae*. Repéré à <https://novae.ca/2018/01/reinventer-alimentation-echelle-notre-ville/>
- Alter-native Bio. (s. d.). Alter-native Bio, le meilleur des fruits et légumes bios sur le web. Repéré à <https://alternativebio.com>
- Alternatives et Ville de Montréal. (s. d.). Cultiver Montréal, en mai c'est le temps de semer! Repéré à <http://www.cultivermontreal.ca>
- Association des Marchés publics du Québec. (2009). *Faites votre marché... public – Guide pour le démarrage, le développement et la consolidation d'un marché public*. Repéré à https://www.ampq.ca/wp-content/uploads/2016/04/ampq_guide_demarrage.pdf
- Association québécoise du commerce équitable. (2017). Le commerce équitable, définition. Repéré à <http://assoquebecequitable.org/le-commerce-equitable/>
- Astruc, L. (2014). *Vandana Shiva pour une désobéissance créatrice*. Arles, France : Actes sud – Colibris.
- Au Royaume du Vrac. (s. d.). Repéré à <http://royaumeduvrac.ca>
- Laboratoire sur l'agriculture urbaine [AU/LAB]. (2018). Jardiner au Québec – Cultive ta ville. Repéré à <https://cultivetaville.com/fr/encyclopedie/jardiner-quebec/>
- AU/LAB. (2018a). Cultive ta ville. Repéré à <https://cultivetaville.com/>

Baldwin, G. (directeur, éditeur, compositeur), Rustemayer, J. (producteur) et Wood, M. (producteur exécutif). (2014). *Just Eat It* [DVD]. British Columbia, Canada : Peg Leg Films.

Beauchamp, M. et Landry, J. (2014). *Les incroyables comestibles au Québec* [Enregistrement vidéo]. Canada.

Beausoleil, O. (2008). *Des actions pour les jeunes d'aujourd'hui, vivre sa ville*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/page/sect_jeunesse_fr/media/documents/vivre_sa_ville.pdf

Bernier, M., Dubé, G., Charbonneau, A. B., Gagnon, J.-H., Brehain, S., Ladouceur, S.,... Provençal, M.-H. (2017). *Bulletin statistique régional, édition 2017, Estrie*. Repéré à <http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/profils/bulletins/2017/05-Estrie.pdf>

Bertrand, L. et Thérien, F. (2013). *Étude sur l'accès aux aliments santé à Montréal – Six ans après la première étude, mêmes disparités?, Rapport synthèse*. Repéré à https://publications.santemontreal.qc.ca/uploads/tx_asssmpublications/978-2-89673-308-8.pdf

Bérubé, S. (2017, 26 février). Forte augmentation des fermes bio au Québec. *La presse*. Repéré à <http://www.lapresse.ca/actualites/201702/25/01-5073332-forte-augmentation-des-fermes-bio-au-quebec.php>

Blanc de gris. (s. d.a). Blanc de gris, champignons frais. Repéré à <http://www.blancdegris.com>

Blanc de gris. (s. d.b). Blanc de gris, champignons frais, page Facebook. Repéré à <https://www.facebook.com/blancdegris.champignonsfrais>

Bureau du développement durable. (2016). *Montréal durable 2016- 2020, ensemble pour une métropole durable*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/d_durable_fr/media/documents/plan_montreal_durable_2016_2020.pdf

Capital Region Food and Agriculture Initiatives Roundtable [crfair]. (s. d.). About the network. Repéré à <http://www.crfair.ca/learnaboutthenetwork/>

Carrefour de Solidarité Internationale. (s. d.). Ateliers offerts. Repéré à <http://www.csisher.com/education/ateliers-offerts/>

Centre d'action bénévole [CAB] Les P'tits Bonheurs de Saint-Bruno. (s. d.). Repéré à <http://www.cabstbruno.org>

Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+). (s. d.). Agriculture de proximité. Repéré à <https://www.cetab.org/agriculture-de-proximite#circuitscourts>

Chahine, G. (2016). *Le système alimentaire montréalais [SAM] : Un modèle alimentaire unique à partager*. Repéré à https://chaire-diversite-alimentaire.ulaval.ca/wp-content/uploads/2016/11/ghalia_.pdf

- Chalifour, P. (2014). *Agriculture et agroalimentaire, Ville de Sherbrooke, 2010*. Repéré à https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Regions/Estrie/ProfilRegion/Sherbrooke_profil_2010.pdf
- Champagne, S. R. (2018, 16 avril). Aucune conclusion après six ans d'enquête sur une entreprise agricole. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/societe/525332/commission-des-droits-de-la-personne-aucune-conclusion-apres-six-ans-d-enquete-sur-une-entreprise-agricole>
- Charmet, G., Abécassis, J., Bonny, S., Fardet, A., Forget, F. et Lullien-Pellerin, V. (2017). *Agriculture et alimentation durables, trois enjeux dans la filière céréales*. Versailles, France : Éditions Quae.
- Colonna, P., Fournier, S. et Touzard, J.M. (2011). Systèmes alimentaires. Dans C. Esnouf, M. Russel et N. Bricas (coords.), *Pour une alimentation durable : réflexion stratégique du ALIne*. Paris, France : Éditions Quae.
- Comité de pilotage SAM. (2014). *Plan de développement d'un système alimentaire équitable et durable de la collectivité montréalaise (SAM 2025)*. Repéré à https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/brochure_sam.pdf
- Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail [CNESST]. (2016a). Historique du salaire minimum. Repéré à <https://www.cnt.gouv.qc.ca/salaire-paie-et-travail/salaire/historique-du-salaire-minimum/>
- CNESST. (2016b). Vacances. Repéré à <https://www.cnt.gouv.qc.ca/conges-et-absences/vacances/index.html>
- Conseil d'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce. (2015). *RCA1517255 Projet de règlement modifiant le Règlement d'urbanisme de l'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce (01-276) le Règlement sur le certificat d'occupation et certains permis à l'égard de l'arrondissement de Côte-des-Neiges – Notre-Dame-de-Grâce (R.R.V.M., c. C-3.2) et le Règlement d'urbanisme d'une partie de l'arrondissement Mont-Royal (01-281)*. Repéré à http://applicatif.ville.montreal.qc.ca/som-fr/pdf_avis/pdfav19680.pdf
- Conservation nature. (s. d.). Agriculture – Élevage, Impacts des pratiques agricoles sur la biodiversité. Repéré à <http://www.conservation-nature.fr/article2.php?id=146>
- Corporation de développement économique communautaire de Sherbrooke [CDEC]. (2018). Mission, vision, valeurs, convictions. Repéré à <http://www.cdec-sherbrooke.ca/mission-et-vision>
- Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. (2018). Marchés publics de Montréal. Repéré à <https://www.marchespublics-mtl.com>
- Conseil des productions végétales du Québec [CPVQ]. (2000). *Guide des pratiques de conservation en grandes cultures*. Repéré à <https://www.agrireseau.net/agroenvironnement/documents/Feuillet1.pdf>

- Conseil régional de l'environnement de l'Estrie [CREE]. (2017). *Objectif zéro déchet - Optimisation de la gestion des matières résiduelles Centre-ville de Sherbrooke – version caviardée*. Repéré à https://www.environnementestrie.ca/imports/pdf/gmr/rapport_cv_anonyme.pdf
- CREE. (2017a). *Objectif zéro déchet - Optimisation de la gestion des matières résiduelles Parc industriel régional de Sherbrooke*. Repéré à https://www.environnementestrie.ca/imports/pdf/gmr/rapport_pir_anonyme.pdf
- Croquarium. (2017). Croquarium, un jardin pour chaque enfant. Repéré à <http://www.croquarium.ca>
- Dallaire, Y., Audet, D. et Lévesque M. (2014). Pour une agglomération mobile et durable à Longueuil. Repéré à <https://aqtr.com/association/actualites/agglomeration-mobile-durable-longueuil>
- Descôteaux, V. (2016). *Le frigo libre-service Free Go* [enregistrement vidéo]. Sherbrooke, Québec, Canada: Fluide Vidéo. Repéré à <https://www.facebook.com/FrigoFreeGo/videos/245801265794742/>
- Deverre, C. et Lamine, C. (2010). Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Économie rurale*, 317, 57-73. Repéré à <https://journals.openedition.org/economierurale/2676#quotation%20%20%0D>
- Dispensaire diététique de Montréal. (2016). *Cout du panier à provisions nutritif – janvier 2016*. Repéré à <https://www.dispensaire.ca/app/uploads/16-01-Coût-PPN-FR.pdf>
- Écomestible. (2017). Écomestible, agriculteurs paysagistes. Repéré à <http://ecomestible.com>
- Emploi-Québec. (2016). *Guide des salaires selon les professions au Québec*. Repéré à http://www.emploiquebec.gouv.qc.ca/publications/pdf/00_imt_guide-salaires-professions_2016.PDF
- Enviro-accès, Experts GES. (2013). *Plan d'adaptation aux changements climatiques 2013-2023, Ville de Sherbrooke*. Repéré à https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/fileadmin/fichiers/environnementsherbrooke.ca/Neutralisation/Plan_d_adaptation_aux_changements_climatiques_2013-2023.pdf
- Équiterre. (2005). *Document de référence, Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir*. Repéré à <http://www.equiterre.org/sites/fichiers/systeme-securite-alimentaire.pdf>
- Équiterre. (s. d.). Paniers Bio. Repéré à <http://equiterre.org/solution/paniers-bio>
- Équiterre. (s. d.a). Foire aux questions – fermier de famille. Repéré à <https://equiterre.org/solution/foire-aux-questions-fermier-de-famille>
- Équiterre. (s. d.b). Épluche ta ville. Repéré à <http://epluchetaville.org/accueil>
- Euzen, A., Laville, B., Thiébault, S. (2017). *L'adaptation au changement climatique : Une question de société*. Paris, France. CNRS Éditions.

- Fairtrade Canada. (2018). Devenir une ville équitable. Repéré à <http://www.fairtrade.ca/fr-ca/get-involved/au-sein-de-votre-communaute/villes-equitables/devenir-une-ville-equitable>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO]. (2008). *Introduction aux concepts de la sécurité alimentaire*. Repéré à <http://www.fao.org/3/a-al936f.pdf>
- FAO. (2010). *Rapport Final, Symposium Scientifique International, Biodiversité et régimes alimentaires durables, Unis contre la faim*. Repéré à <http://www.fao.org/ag/humannutrition/25916-0f23e974a12924600117086270a751f60.pdf>
- FAO. (2014). *Construire une vision commune pour une alimentation et une agriculture durables, principes et approches*. Repéré à <http://www.fao.org/3/a-i3940f.pdf>
- FAO. (2016). Le saviez-vous...? <http://www.fao.org/nr/water/aquastat/didyouknow/indexfra2.stm>
- Fortin, A. (2017). *Politique Ville nourricière 2017, Saint-Bruno-de-Montarville*. Repéré à https://www.stbruno.ca/sites/default/files/pdf/Politique_STB-ville-nourriciere_1705.pdf
- Fortin, A. et Laplante, D. (2017). *PPU secteur Sabourin – Ville de Saint-Bruno-de-Montarville*. Repéré à https://www.stbruno.ca/sites/default/files/URB/PPU-VSB_Sabourin_1709.pdf
- Frigo Free Go – Université de Sherbrooke. (s. d.). Frigo Free Go – Université de Sherbrooke, page Facebook. Repéré à <https://www.facebook.com/FreeGoUdeS/>
- Gerbens-Leenes, Mekonnen, M.M. et Hoekstra, A.Y. (2013). *The water footprint of poultry, pork and beef : A comparative study in different countries and production systems*. Repéré à http://waterfootprint.org/media/downloads/Gerbens-et-al-2013-waterfootprint-poultry-pork-beef_1.pdf
- Gomez, M. (2015). Qu'est-ce qu'un aliment ultra-transformé? Repéré à <https://www.lanutrition.fr/les-news/quest-ce-quun-aliment-ultra-transforme->
- Gouvernement du Canada. (2016). Deuxième rapport biennal du Canada sur les changements climatiques. Repéré à <https://www.ec.gc.ca/ges-ghg/default.asp?lang=Fr&n=02D095CB-1%20>
- Gouvernement du Québec. (2015). Avantages sociaux. Repéré à <https://www.carrieres.gouv.qc.ca/choisir-la-fonction-publique/avantages-distinctifs/avantages-sociaux/>
- Gouvernement du Québec. (2016). Avantages sociaux. Repéré à <https://www2.gouv.qc.ca/entreprises/portail/quebec/finance?g=finance&t=o&e=1731478532:1354631057:2336925106>
- Gouvernement du Québec. (2018). *Politique bioalimentaire 2018-2025*. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PolitiqueBioalimentaire.pdf>
- Grenier, F. (2018, 9 juillet). Verdissement des espaces vacants : une stratégie payante à long terme. *Magazine 100°*. Repéré à <https://centdegres.ca/magazine/amenagement/verdir-les-espaces-vacants-une-strategie-payante-a-long-terme/>

- Grenier, F. (2018, 22 janvier). Ville nourricière : Saint-Bruno-de-Montarville innove et défriche le terrain. *Magazine 100°*. Repéré à <https://centdegres.ca/magazine/politique-et-economie/ville-nourriciere-saint-bruno-de-montarville-innove-defriche-terrain/>
- Groleau, M. (2017). Le bio d'ici, ça vaut le cout! Repéré à <https://www.upa.qc.ca/fr/textes-dopinion/2017/09/le-bio-dici-ca-vaut-le-cout/>
- Groupe de travail en sécurité alimentaire de Lachine et Table de Concertation Jeunesse de Lachine. (2014). *Système alimentaire lachinois*. Repéré à <http://concertationlachine.com/wp-content/uploads/2015/01/Systeme-alimentaire-Lachinois-16-12-2014.pdf>
- Hachimi, S. Y., Mohamed B. (2011). *Changement climatique, crise énergétique et insécurité alimentaire, le monde en quête d'un visage*. Québec, Canada : Les Presses de l'Université Laval.
- Houle, M. (2013). *La gestion durable d'une entreprise agricole – autodiagnostic et guide pratique*. Repéré à : <http://www.cqdd.qc.ca/upload/editeur/file/publication/publication30.pdf>
- IGA. (2018). Frais du toit. Repéré à https://www.iga.net/fr/implication/environnement/frais_du_toit
- International panel of experts on sustainable food systems [IPES-Food]. (s. d.). *Shaping the debate on food systems reform*. Repéré à http://www.ipes-food.org/images/CoreDocs/brochure_for-web_br.pdf
- Jolin, Z. B. (2015). *Le développement de l'agroécologie au Québec : redéfinir les paradigmes agricoles* (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, Québec). Repéré à https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8162/Jolin_Zachari_MEnv_2015.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- Krausz, N., Lacourt, I. et Mariani, M. (2013). *La ville qui mange, pour une gouvernance urbaine de notre alimentation*. Repéré à http://docs.eclm.fr/pdf_livre/361LaVilleQuiMange.pdf
- L'arrondissement de Montréal-Nord. (s. d.). *Politique sur les saines habitudes de vie*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/page/arrond_mno_fr/media/documents/politique_saines_habitudes_vie.pdf
- L'arrondissement de Ville-Marie. (2016). *Stratégie alimentaire de Ville-Marie, un engagement en faveur de la sécurité alimentaire et de la saine alimentation*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ARROND_VMA_FR/MEDIA/DOCUMENTS/STRAT%C9GIE%20ALIMENTAIRE%20DE%20VILLE-MARIE.PDF
- La Buvette. (2018). La Buvette du centro. Repéré à <https://labuvette.ca>
- La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve [CCHM]. (2018). La CCHM. Repéré à <https://lacchm.com>
- La CCHM. (s. d.). Rapport d'activités 2016-2017. Repéré à https://lacchm.com/media/communications/1/storage/rapport-annuel-web_1_0_0.pdf?v=107

- Lachance, R. (2015). *Plan d'adaptation aux changements climatiques de l'agglomération de Montréal, 2015-2020, Les mesures d'adaptation*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ENVIRO_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PACCAM_2015-020_LESMESURES.PDF
- Lairez, J., Feschet, P., Aubin, J., Bockstaller, C., Bouvarel, J., et Botreau, R. (2015). *Agriculture et développement durable – Guide pour l'évaluation multicritère*. Versailles, France : Édition QUAE.
- Lancourt et Mariani. (2014). *Penser des politiques alimentaires urbaines, qui dessinent les contours d'un nouvel aménagement territorial : un défi à la mesure du futur* « Institut de la ville durable ». Repéré à https://www.eatingcity.org/wp-content/uploads/2014/07/Eatingcity_CE_La-ville-durable.pdf
- Laplante, D. (s. d.). Saint-Bruno-de-Montarville, Une politique municipale pour une alimentation saine et durable. Repéré à <http://www.releveenurbanisme.ca/2018/04/10/saint-bruno-de-montarville-ville-nourriciere/>
- Larousse. (2002). Larousse agricole. Repéré à <http://www.larousse.fr/archives/agricole/page/193>
- Le Silo. (s. d.). Épicerie Bio | Vrac. Repéré à <http://www.lesilo.co>
- Lepage, S. (2013). *Stratégie jeunesse montréalaise 2013-2017*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/page/sect_jeunesse_fr/media/documents/strategie_jeunesse_montrealaise_2013_2017.pdf
- Les Fermes Lufa. (2018). Nous cultivons les aliments durablement, là où les gens vivent. Repéré à <https://montreal.lufa.com/fr/about>
- Les Urbainculteurs. (s. d.). Les légumes, trucs de jardinage. Repéré à <https://urbainculteurs.org/conseils-horticoles/legumes/>
- Local Food Action Initiative. (s. d.). *Citywide Accomplishments 2008-present*. Repéré à http://www.seattle.gov/archive/conlin/attachments/food_act_initiative2011handout.pdf
- Loi sur le développement durable*, 2006, c. 3.
- LOOP. (2017). Personne n'aime être rejeté, pas même les aliments. Repéré à <http://jusloop.ca>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec [MAPAQ] et Communauté métropolitaine de Montréal [CMM]. (2013). *Portrait statistique agricole du Grand Montréal*. Repéré à http://cmm.qc.ca/fileadmin/user_upload/periodique/PortraitStatAgricole_GrandMontreal.pdf
- MAPAQ. (2015). *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec 2015 – Montréal*. Repéré à https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Divers/Profilregionalbioalimentaire_Montreal.pdf
- MAPAQ. (2017). Agriculture biologique. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/Production/agriculturebiologique/Pages/alimentsbio.aspx>

- MAPAQ. (2018). Mise en marché de proximité. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/developpementregional/marcheproximite/Pages/MarcheProximite.aspx>
- MAPAQ. (2018). Savourez l’Estrie. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/prodestrie/Pages/prodestrie.aspx>
- McLean, A. (2015). *Les abeilles*. Repéré à https://www.stbruno.ca/sites/default/files/pdf/Abeilles-et-ruches-urbaines_2015.pdf
- Ministère de l’Environnement. (2003). *Synthèses des informations environnementales disponibles en matière agricole au Québec*. Repéré à <http://www.bape.gouv.qc.ca/sections/mandats/prod-porcine/documents/BIO150.pdf>
- Ministère des Affaires municipales et Occupation du territoire [MAMOT]. (s. d.). *Régions administratives 06 – 13 : Montréal et Laval*. Repéré à https://www.mamot.gouv.qc.ca/fileadmin/publications/organisation_municipale/cartotheque/Region_06_13.pdf
- Moisson Estrie. (2015). Moisson Estrie. Repéré à <https://www.moissonestrie.com>
- Moisson Estrie. (s. d.). *Rapports d’activités 2014-2015*. Repéré à <https://www.moissonestrie.com/wp-content/uploads/2015/11/RapportActivites2015.pdf>
- Moisson Montréal. (2017). *Bilan-Faim Montréal 2017*. Repéré à http://www.moissonmontreal.org/wp-content/uploads/2018/02/Bilan_Faim_2017_FR.pdf
- Nature Québec. (2011). *La part du secteur agricole dans les émissions de gaz à effet de serre*. https://www.agrireseau.net/agroenvironnement/documents/Fi11-05_GESagricoles.pdf
- Nonjon, A. (2012). *Géopolitique de l’alimentation*. Paris, France : Ellipses.
- O’Green, P. (2017). *Accoter les aurores – Faire partie du Monde, Réflexions écoféminismes*. Québec, Canada : Éditions du remue ménage.
- Office québécois de la langue française. (2012). Fiche terminologique. Repéré à http://www.granddictionnaire.com/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8984579
- Organisation des Nations Unies [ONU] Info. (2017). La population mondiale devrait atteindre 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2100 selon l’ONU. Repéré à <https://news.un.org/fr/story/2017/06/359662-la-population-mondiale-devrait-atteindre-98-milliards-en-2050-et-112-milliards>
- Parent, G. et Buis, M.È. (2017). La sécurisation alimentaire : source de mesures d’adaptation aux changements climatiques au Québec. *Assurances et gestion des risques*, (83)3-4, 167-190.
- Parmentier, B. (2009). *Nourrir l’humanité, les grands problèmes de l’agriculture mondiale au XXI^e siècle*. Paris, France : Éditions La Découverte.

- Perreault, G. et Riel, M.-J. (2014). *Cibler pour mieux intervenir en matière de sécurité alimentaire*. Repéré à https://www.santeestrie.qc.ca/clients/CIUSSSE-CHUS/medias-publications/publication/bulletin/vision-sante-publique/2014/14_vision_sante_publique_securite_alimentaire.pdf
- Pineda, A. (2015, 11 août). Du compostage partout à Montréal d'ici 2019. *Canoe*. Repéré à <http://fr.canoe.ca/infos/regional/montreal/archives/2015/08/20150811-121948.html>
- Pion, I. (2018, 18 avril). Des élèves de l'Écolleatif rêvent d'un toit vert. *La Tribune*. Repéré à <https://www.latribune.ca/actualites/sherbrooke/des-eleves-de-lecolleatif-revent-dun-toit-vert-4b8aa1a55480fb706b16367d6775753e>
- Quessy, G. (2018, 16 juin). Une bière pour éviter le gaspillage : une brasserie de la Rive-Sud produit de l'alcool avec du pain qui allait être jeté. *Le Journal de Montréal*. Repéré à <http://www.journaldemontreal.com/2018/06/16/une-biere-pour-eviter-le-gaspillage>
- Rastoin, J.-L. et Gherzi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Versailles, France : éditions Quae.
- Rémézy, C. (2010). *L'alimentation durable : Pour la santé de l'homme et la planète*. Paris, France : Odile Jacob.
- Remond, D. (s. d.). Protéines animales/Protéines végétales : Quel équilibre pour une alimentation saine et durable? Repéré à <http://www.improve-innov.com/proteines-animales-proteines-vegetales-quel-equilibre-pour-une-alimentation-saine-et-durable/>
- Richard, A. (2016). *Les systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) : identification et analyse d'initiatives locales contribuant au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement*. Repéré à <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01414503/document>
- Ruby, F. (2016, 1^{er} septembre). Conseil des politiques alimentaires : une première au Québec. *Magazine 100°*. Repéré à <https://centdegres.ca/magazine/alimentation/conseil-des-politiques-alimentaires-une-premiere-au-quebec/>
- Samson, F. (2017). *Agriculture, un monde à plusieurs vitesses et sous pressions*. Paris, France : L'Harmattan.
- Sauriol, F. (s. d.). *Utilisation des engrais verts*. Repéré à <https://www.agrireseau.net/agriculturebiologique/documents/Fr%C3%A9d%C3%A9ric%20Sauriol.pdf>
- Sauvé, L., Naoufal, N. et Auzou, E. (2013). *Pour une écoalimentation: 10 belles histoires*. Québec: Presse de l'Université du Québec.
- SecondLife. (2018). De la ferme à chez vous, sans gaspillage. Repéré à <https://second-life.ca>
- Sherbrooke en transition. (s. d.). À propos. Repéré à <http://sherbrookeentransition.org/apropos.php>

- Système alimentaire montréalais [SAM]. (s. d.). À propos. Repéré à <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/apropos>
- SAM. (s. d.a). Action. Repéré à <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/fr/actions/cultiver-l-espoir>
- Tardieu, V. (2015). *Manger écologique? Comprendre vite et mieux*. Saint-Just-la-Pendue, France : Éditions Belin.
- Terre d'Abondance. (s. d.). Le but ultime de l'agriculture : l'accomplissement des êtres humains. Repéré à <http://www.fermeterrredabondance.com/apropos/>
- Ulele. (s. d.). Blanc de gris – Champignons frais. Repéré à <https://fr.ulule.com/blancdegris/>
- Université de Sherbrooke. (s. d.). Des jardins sur les campus. Repéré à <https://www.usherbrooke.ca/developpement-durable/campus/amenagements/jardins/>
- Université Laval. (2017). Le système alimentaire de Québec. Repéré à <https://www.systemealimentairequebec.info/le-systeme-alimentaire-de-quebec>
- Victoriaville, santé urbaine. (2017). La bibliothèque des semences, pour un partage des ressources et des connaissances. Repéré à <https://www.victoriaville.ca/nouvelle/201705/2933/la-bibliotheque-des-semences-pour-un-partage-des-ressources-et-des-connaissances.aspx>
- Ville de Montréal. (2015). *Plan de développement de la zone agricole de l'agglomération de Montréal*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/PROJ_URBAINS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PDZA.PDF
- Ville de Montréal. (2018). *Profil sociodémographique - Recensement 2016 - Agglomération de Montréal*. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/MTL_STATS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROFIL_SOCIOD%20MO_AGGLOM%20RATION%202016.PDF
- Ville de Montréal. (s. d.). Espace pour la vie, jardin botanique de Montréal. Repéré à <http://espacepurlavie.ca/jardin-botanique>
- Ville de Montréal. (s. d.a). Organisation municipale. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=5798,85493596&_dad=portal&_schema=PORTAL
- Ville de Montréal. (s. d.b). Résidus alimentaires. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7237,75371890&_dad=portal&_schema=PORTAL
- Ville de Montréal. (s. d.c). L'agriculture urbaine chez les Montréalais. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7017,111991580&_dad=portal&_schema=PORTAL
- Ville de Montréal. (s. d.d). Portrait montréalais de la sécurité alimentaire. Repéré à http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=8258,90438486&_dad=portal&_schema=PORTAL

- Ville de Montréal. (s. d.e). Plan d'urbanisme. Repéré à
http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=2761,3096652&_dad=portal&_schema=PORTAL
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (2013). Agglomération de Longueuil. Repéré à
<https://www.stbruno.ca/agglomeration-de-longueuil>
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (2017). *Plan d'urbanisme - règlement URB - PU - Annexe A*. Repéré à
https://www.stbruno.ca/sites/default/files/URB/Projet-de-plan-d-urbanisme_1709C.pdf
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (2017a). *Règlement de zonage URB-Z2017 - Chapitre 3 Zone du groupe habitation (H)*. Repéré à
https://www.stbruno.ca/sites/default/files/URB/Zonage_3_Habitation_1709.pdf
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (2017b). *Règlement de zonage URB-Z2017 -Chapitre 8 Zone multifonctionnelle (M)*. Repéré à
https://www.stbruno.ca/sites/default/files/URB/Zonage_8_Multifonctionnel_1709.pdf
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (2018). *Règlement 2017-16 sur le contrôle des animaux*. Repéré à
https://www.stbruno.ca/sites/default/files/pdf/Reglement-2017-16_Controlle_animaux_codad-180105.pdf
- Ville de Saint-Bruno-de-Montarville. (s. d.). Marché public de Saint-Bruno. Repéré à
<https://www.stbruno.ca/marche-public-2018#Programmation>
- Ville de Sherbrooke et Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé. (2013). *Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires*. Repéré à
https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/fileadmin/fichiers/Mairie/plansstratpol/Politique_alimentaire_brochure_Ville_site.pdf
- Ville de Sherbrooke. (2014). *Schéma d'aménagement et de développement revisité*. Repéré à
<https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/fileadmin/fichiers/Planification/Sch%C3%A9ma%20-%20Version%20finale%20octobre%202014-entr%C3%A9e%20en%20vigueur.pdf>
- Ville de Sherbrooke. (2016). Plan de gestion des matières résiduelles 2016-2020. Repéré à
https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/fileadmin/fichiers/environnementsherbrooke.ca/Plandegestiondesmatieresresiduelles/PGMR_2016-2020_SEPT-2016_compVF_ENVIGUEUR_ss_annexes.pdf
- Ville de Sherbrooke. (2018a). Arrondissements. Repéré à
<https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/citoyen/arrondissements/>
- Ville de Sherbrooke. (2018b). Commerces de produits biologiques, équitables et locaux. Repéré à
https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/bonnes-adresses-environnementales/commerces-de-produits-biologiques-equitables-et-locaux/?tx_news_pi1%5BoverwriteDemand%5D%5Bcategories%5D=25&cHash=6cd0a601b701e2e4c6d369139fd18c04

- Ville de Sherbrooke. (2018c). Producteurs biologiques et locaux. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/bonnes-adresses-environnementales/producteurs-biologiques-et-locaux/>
- Ville de Sherbrooke. (2018d). Sherbrooke ville équitable. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/developpement-durable/sherbrooke-ville-equitable/>
- Ville de Sherbrooke. (2018e). Poules pondeuses en milieu urbain. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/habitation-et-famille/poules/>
- Ville de Sherbrooke. (2018f). Jardins communautaires. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/habitation-et-famille/jardins-communautaires/>
- Ville de Sherbrooke. (2018g). Bilan 2017 de la gestion des matières résiduelles. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/collectes-et-ecocentres/bilan-2017-de-la-gestion-des-matieres-residuelles/>
- Ville de Sherbrooke. (2018h). Tri des matières résiduelles. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/sous-site/environnement/collectes-et-ecocentres/tri-des-matieres-residuelles/>
- Ville de Sherbrooke. (2018i). Plan de développement de la zone agricole. Repéré à <https://www.ville.sherbrooke.qc.ca/services-municipaux/service-de-la-planification-urbaine-et-du-developpement-durable/planification-et-amenagement-du-territoire/plan-de-developpement-de-la-zone-agricole/>
- Vivre en Ville. (2014). *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités* (coll. Outiller le Québec; 6). Québec : Vivre en Ville, la voie des collectivités durables.
- Waridel, L. (2003). *L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit*. Montréal, Québec, Canada : Écosociété.
- Wegmuller, F. et Duchemin, E. (2010). Multifonctionnalité de l'agriculture urbaine à Montréal : étude des discours au sein du programme des jardins communautaires. *VertigO*, 10(2). Repéré à : <https://vertigo.revues.org/10445#entries>
- Wood, S., Ehui, S., Alder, J., Benin, S., Cassman, K. G., Cooper, H. D.... Wood-Sichra, U. (s. d.). *Chapter 8 : Food*. Repéré à <https://www.millenniumassessment.org/documents/document.277.aspx.pdf>
- Worldwatch. (2009). *Livestock and climate change: what if the key actors in climate change are cows, pigs, and chicken?* Repéré à <http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf>

ANNEXE 1 – QUESTIONS D'ENTREVUES

- 1) Est-ce que vos légumes, fruits ou produits ont été produits avec l'aide d'intrants de synthèse et d'OGM (engrais chimiques, pesticides...)?
- ☐ Oui
 - ☐ Non
 - ☐ Ne sait pas

- 2) Producteur : Où distribuez-vous vos aliments?
- ☐ Dans la ville même où les aliments sont produits
 - ☐ Dans des villes, villages autour de la ville productrice (à environ 50km)
 - ☐ Au Québec (à plus de 50 km de la ville productrice)
 - ☐ Au Canada ou dans un autre pays de l'Amérique du nord
 - ☐ Dans un autre pays du monde

Transformation/GMR : Quelle est la provenance des aliments que vous utilisez?

- ☐ Provient de la ville même
 - ☐ Provient des régions autour de la ville (environ 50 km)
 - ☐ Provient du Québec à plus de 50 km de la ville
 - ☐ Provient du Canada ou d'un pays d'Amérique du nord
 - ☐ Provient d'un autre pays dans le monde
- 3) Avez-vous des installations afin de réaliser un tri des matières résiduelles?
- ☐ Recyclage et compost
 - ☐ Seulement recyclage ou seulement compost
 - ☐ Aucune GMR

Faites-vous des actions afin de limiter vos matières résiduelles?

- ☐ Actions pour réduire la quantité de matières résiduelles (ex : utilisation du vrac, mouvement zéro déchet...
 - ☐ Utilisation de matières qui étaient destinées au dépotoir
 - ☐ Autres
- 4) Quel est le salaire moyen de vos employés?
- ☐ Moins que salaire minimum (12\$/h)
 - ☐ Salaire minimum (12\$/h)
 - ☐ Entre 12 et 14\$/h
 - ☐ Entre 14 et 16\$/h
 - ☐ 16\$/h et plus

- 5) Est-ce que vos employés ont droit à des avantages sociaux?
- ☐ Vacances payées de plus de 2 semaines continues (pour employés de moins de 5 ans de travail)
 - ☐ Assurances collectives (médicaments, vie, soin de la vue, frais hospitaliers)
 - ☐ Régime de retraite
 - ☐ Congés parentaux, congés de maladie, jours fériés

- ☐ Plan de santé et sécurité au travail qui donnent des mesures pour améliorer ces deux domaines

6) Quels sont vos cinq produits les plus populaires? Et quels sont leurs prix?

7) Enjeu de l'insécurité alimentaire : Laquelle ou lesquelles de ces affirmations est/sont vrai.

- ☐ L'initiative délivre directement des aliments aux personnes en insécurité alimentaire.
- ☐ Des personnes qui sont en insécurité alimentaire sont des employés dans l'initiative.
- ☐ L'initiative se situe dans un endroit où l'insécurité alimentaire est un enjeu.
- ☐ L'initiative fait des activités de sensibilisation et d'éducation ou organise des rassemblements avec les personnes en insécurité alimentaire.

8) La relation producteur, consommateur : Laquelle ou lesquelles de ces affirmations est/sont vrai.

- ☐ Le producteur est présent lors de la vente des aliments.
- ☐ Le consommateur connaît le producteur et a déjà eu une conversation avec celui-ci.
- ☐ Le producteur organise des activités ou événements avec le consommateur.
- ☐ Le consommateur est impliqué dans l'initiative par le biais d'aide à la récolte ou à la distribution des produits.
- ☐ Le consommateur est impliqué dans le système de décision de l'initiative.

9) Aspect santé

Est-ce que vos aliments ou produits sont transformés?

Y a-t-il des additifs, arômes ou substances autres dans vos aliments? (Ex : graisse végétale hydrogénée, protéines de petit lait, gluten, émulsifiant)

Quel est votre pourcentage d'aliments d'origine végétale dont vous vendez ou transformez? Quel est votre pourcentage d'aliments d'origine animale dont vous vendez ou transformez?

10) Quels sont les acteurs qui sont appelés à participer à la prise de décision dans l'initiative?

- ☐ Conseil exécutif, membres administrateur
- ☐ Employés
- ☐ Autre parties prenantes (consommateurs, agriculteurs, commerces voisins, municipalités...)

Comment une décision est-elle prise?

- ☐ À la majorité
- ☐ Par consensus.

ANNEXE 2 – CALCULS POUR LE CRITÈRE « PRIX DES ALIMENTS »

Initiative	Produit	Unité de mesure (\$ par...)	Prix du marché	Prix de l'initiative	Différence par rapport au prix du marché	Moyenne
Blanc de gris	Pleurotes	1 kg	\$41.10	\$35.00	-14.84%	NA
CCHM	Un repas aux cuisines collectives	Portion	\$2.73	\$0.64	-76.56%	NA
LOOP	Jus de fruits	1 L	\$5.27	\$13.94	164.52%	NA
Croquarium	Tomates	Unité	\$1.50	\$3.00	100.00%	67.96%
	Concombre	Unité	\$1.99	\$1.00	-49.75%	
	Laitue	Unité	\$1.89	\$5.00	164.55%	
	Basilic	Unité	\$1.60	\$2.00	25.00%	
	Poivron	Unité	\$2.00	\$4.00	100.00%	
Agriculture Urbaine Saint-Bruno	Sac « Petit » de légumes	Sac	\$19.67	\$13.75	-30.10%	NA
CAB Saint-Bruno	Un repas aux cuisines collectives	Portion	\$2.73	\$1.30	-52.38%	NA
Au Royaume du Vrac	Amandes	1 kg	\$28.00	\$22.99	-17.89%	-5.97%
	Noix de grenoble	1 kg	\$29.90	\$25.99	-13.08%	
	Huile d'olives bio	1 L	\$14.70	\$18.00	22.45%	
	Épices	1 kg	\$94.50	\$80.00	-15.34%	

*Moisson Estrie effectue des donations (gratuites) et des ventes d'aliments à 50% de rabais sur le prix régulier en épicerie, donc l'initiative obtient le score de 5 dans l'analyse multicritère.

**Free Go Frigo procure des denrées gratuitement aux consommateurs, ainsi l'initiative obtient le score de 5 dans l'analyse multicritère.

La différence par rapport au prix du marché est calculée avec la formule : $\frac{\text{Prix du marché} - \text{Prix de l'initiative}}{\text{Prix du marché}} \times 100$

ANNEXE 3 – TABLEAUX FORCES ET FAIBLESSES DES INITIATIVES

L'agglomération de Montréal

Initiative 1 : Blanc de gris

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Réutilisation de matériaux en fin de vie;❖ Aspect local très développé (consommateurs, origine des intrants et extrants);❖ Processus novateur;❖ Jeune entreprise en pleine croissance;	<ul style="list-style-type: none">❖ Enjeu de la sécurité alimentaire peu présent;❖ Un seul produit pour l'instant;

Initiative 2 : Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve (CCHM)

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Bien ancré dans la communauté;❖ Ouverture et inclusion de toutes et de tous;❖ Enjeu de la sécurité alimentaire très présent dans les projets;❖ Présence de plusieurs étapes du cycle alimentaire : production (toit potager), transformation (cuisine), distribution (marché);	<ul style="list-style-type: none">❖ Offre alimentaire d'origine animale plutôt élevée (viande et produits laitiers);

Initiative 3 : LOOP

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Réutilisation d'aliments en fin de vie;❖ Forte volonté de réduction des matières résiduelles;❖ Processus novateur;❖ Dons à Moisson Montréal;	<ul style="list-style-type: none">❖ Prix élevé du produit;❖ Éducation et sensibilisation au gaspillage alimentaire moins présentes;

La ville de Sherbrooke

Initiative 1 : Croquarium

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Volet éducatif pour les jeunes avec l'expérimentation;❖ Efforts pour faire une production écologique et durable;❖ Présence de plusieurs étapes du cycle alimentaire (production, transformation, distribution);❖ Ouverture et inclusion de toutes et de tous;	<ul style="list-style-type: none">❖ Enjeu de la sécurité alimentaire peu présent;

Initiative 2 : Moisson Estrie

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Réutilisation d'aliments en fin de vie;❖ Ouverture et inclusion de toutes et de tous;❖ Enjeu de la sécurité alimentaire très présent dans les projets;❖ Beaucoup de partenariats, reconnu dans la communauté;	<ul style="list-style-type: none">❖ Offre alimentaire d'origine animale élevée (viande et produits laitiers);❖ Éducation au public et sensibilisation moins présentes;

Initiative 3 : Frigo Free Go

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Réutilisation d'aliments en fin de vie;❖ Enjeu de la sécurité alimentaire très présent dans l'initiative;❖ Bien ancré dans la communauté;❖ Favorise la mixité sociale;	<ul style="list-style-type: none">❖ Installation du tri des matières résiduelles seulement pour certains réfrigérateurs;

La ville de Saint-Bruno-de-Montarville

Initiative 1 : Agriculture Urbaine Saint-Bruno

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Volet éducatif pour les jeunes agriculteurs (inclusif et participatif);❖ Projets novateurs;❖ Beaucoup de partenariats (autant dans le domaine social, environnemental que celui de la recherche);❖ Volet environnemental fort;	<ul style="list-style-type: none">❖ Peu d'activités et d'événements avec les consommateurs et la population;

Initiative 2 : Centre d'action bénévole (CAB) de Saint-Bruno, Les p'tits bonheurs

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Plusieurs activités qui visent une meilleure alimentation et la réduction du gaspillage alimentaire (cuisine, dépannage alimentaire, kiosque de nourriture à partager);❖ Volet éducation et sensibilisation important;❖ Efforts pour inclure davantage de recettes végétariennes;❖ Enjeu de la sécurité alimentaire très présent;	<ul style="list-style-type: none">❖ Peu des aliments sont locaux, biologiques ou produits de manière plus écologique;❖ Faible tri des matières résiduelles;

Initiative 3 : Au Royaume du Vrac

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">❖ Efforts pour réduire les matières résiduelles;❖ Proximité avec le consommateur (écoute, conseils);❖ Offre de produits variés (biologiques, naturels, sans gluten, internationaux);❖ Volet éducation et sensibilisation important;	<ul style="list-style-type: none">❖ Enjeu de la sécurité alimentaire peu présent;❖ Présence d'aliments transformés (sucrieries);